ion drăguşanul



„BĂTĂLIA CULINARĂ”

Cluj-Napoca, 2024

MOTO: „În alimentație, ca și în politică, abuzul este... anticonstituțional”[1].

Coperta 1: Coliba din Carpaţi – tablou de Julius Zalaty Zuber (1867-1918)

Coperta 4: Tezaur arheologic din Horodnic – desen de Mattias Adolf Charlemont (1820-1871)

---

[1] Constantin Bacalbaşa, „*Dictatura gastronomică: 1.501 feluri de mâncări*”, Bucureşti 1935, pp. 5-8

Povestea artei culinare

De-a lungul veacurilor, după cum mărturisesc călătorii străini, mâncarea românilor e simplă, alcătuită la nesfârşit din lapte, brânzeturi şi mămăligă. Sau, cum cântau lăutarii acestei ţări, în 1710, „dintr-o scripcă făcută de ei cu 3 strune şi apoi dintr-o citeră veche de lemn dezacordată, zicând şi din gură în limba lor, şi suna aşa de frumos al lor: *Brânză, brânză cu mălai, Bade Nicolai*”[2]. Uitasem de fructe, pe care le mâncau, când nu le vindeau, pentru că românii de la ţară, şi în 1566, „îndestulează zilnic oraşele cu brânză, lapte, fructe”[3].

În abstinenţa asta culinară multimilenară, românii erau oameni buni, renumiţi în cele patru zări pentru că „Ei dau bucuroşi drumeţilor pâine, brânză, ceapă, lapte şi altele de acest fel, ce se găsesc în casa lor. Numai doar străinul să se poarte liniştit, căci, de nu, capătă mai uşor pumni zdraveni şi ciomege decât mâncare. **Isteţi din fire**, vioi, ei se bucură de **o minte pătrunzătoare**, au aplecare spre furt, sunt ostaşi foarte răbdători la frig şi la arşiţă, rabdă de foa-

---

[2] *Călători străini despre Ţările Române*, vol. VIII, Editura Ştiinţifică, Bucureşti, 1983, p. 316

[3] *Călători străini despre Ţările Române*, vol. II, Editura Ştiinţifică, Bucureşti, 1970, pp. 336, 337

me şi de sete două şi trei zile, rămânând teferi. Am văzut, nu o dată, bărbaţi din boierimea aleasă, aşezându-se lângă fântână, înmuind bucăţi de pâine uscată în apa rece şi mâncându-le cu lăcomie. Când pleacă, de aici, în tabără, ei se hrănesc, multă vreme, cu mâncare puţină; dacă lipseşte pâinea, se hrănesc, multă vreme, cu lapte de iapă, dacă este la îndemână, de lipseşte laptele, atunci folosesc carnea de cal. Şi nici nu se delectează cu condimente, ci, de cele mai multe ori, gătesc peştele sau carnea cu borş din tărâţe sau cu oţet".

Reţetele mai sofisticate, deşi sărăcăcioase, dar lustruite cu o făloşenie ortodoxă, sunt deja consacrate, în 1633, când, la masa praznicului, „bărbaţi şi femei, bogaţi şi săraci… nu mănâncă altceva decât peşte, şi spun că fac acest lucru pentru a arata pedepsire trupului, şi de durere după cel mort; dar beau totuşi vin şi bere"[4]. Dar şi mai şi sunt petrecerile de nuntă, unde, în 1710, toţi nuntaşii „sunt ospătaţi cu o masă strălucită, la care, după ce mănâncă al doilea fel de bucate, se arată fiecăruia, pe un taler, cămaşa miresei cu semnele fecioriei, pe care toţi obişnuiesc să pună un mic dar"[5].

Suntem deja în anul 1646, şi iată că intervin pe frontul gastronomic „pâine, brânză, ceapă, lapte şi altele de acest fel", precum „peştele sau carnea cu borş din tărâţe sau cu oţet"[6].

---

[4] *Călători străini despre Ţările Române*, vol. V, Editura Ştiinţifică, Bucureşti, 1973, pp. 74, 76, 77, 79
[5] Cantemir, Dimitrie, *Descrierea Moldovei*, pp. 210-215
[6] *Călători străini despre Ţările Române*, vol. V, Editura Ştiinţifică, Bucureşti, 1973, pp. 330-332, 343-345

În 1658, românii „mănâncă multă mămăligă, coc colaci în spuză, fac cozonaci din făină de mei”[7].

Mult mai târziu, adică în vremea primelor cărţi de bucate (1836), publicate în scopul „de a răspândi… știința de a mânca bine, de a pregăti prânzuri ușor de făcut și care să nu coste mult”[8], înţelege, din sfaturile date tinerelor gospodine, de ce, în mod tradiţional „porumbul cu lapte şi o brânză foarte rea este hrana de bază a românilor. Bărbaţii se îmbată cu ţuică de prune, pe care o beau într-un exces de neînchipuit”[9].

Bucătăria tradiţională românească „nu admite un mare număr de fripturi, care pentru noi, românii, sunt un lux fără nici un gust adevărat, şi al doilea, pentru că cele mai multe din ele nu servesc decât să decoreze cărțile de bucătărie, fără ca greutatea de a le face și fără cheltuiala ce se cere de a le avea”[10].

Ziarele, revistele, calendarete şi almanahurile care au contribuit la răspândirea reţetelor de bucate româneşti sau pe cale să devină româneşti au fost *Universul Literar* (1895), *Românul* (1912), *Calendarul Gospodarilor* (1925-

---

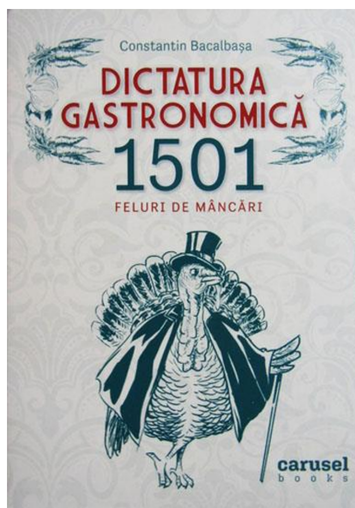
[7] *Călători străini despre Ţările Române*, vol. V, Editura Ştiinţifică, Bucureşti, 1973, pp. 584-587, 592-595

[8] Manolachi Drăghici (1801-1887), *Noua carte de bucate*, Galaţi, Iaşi 1846, p. 3

[9] *Călători străini despre Ţările Române*, Serie nouă, vol. III, Editura Academiei Române, Bucureşti, 2006, pp. 500, 501 şi 504, respectiv, 514

[10] Manolachi Drăghici (1801-1887), *Noua carte de bucate*, Iaşi 1846, Galaţi, 1857, p. 49

1832), şi mai ales „cărţile de bucătărie”, care încep cu cele „*200 de reţete boiereşti*”, publicate de Mihail Kogălniceanu şi Costache Negri, şi „*Noua carte de bucate”* a postelnicului Manolachi Drăghici, autorul unei „Istorii a Moldovei” (1857), „*Bucătăria gospodinei de la sate*”, publicată de Ana Victor Lazăr, la Sibiu, 1928, ca să culmineze, în perioada interbelică, cu „dictatura gastronomică”, intitulată „*1.501 feluri de mâncări*”, prefaţată spumos de Constantin Bacalbaşa, care scrie şi o adevărată istorie a unei astfel de literaturi aplicate, înainte de a reda reţetele gastronomice ale soţiei sale, Ecaterina Bacalbaşa.





Pe celebra Sanda Marin, singurul clasic român al literaturii gastronomice, cu ediţii îmbunătăţite prefaţate de mari scriitori, precum Păstorel Teodoreanu, care depunea ofrandă un buchet de cuvinte, în 1936, la apariţia celei de-a doua ediţii nu o mai luăm în calcul, locul domniei sale fiind unul distinct, complet şi incontestabil.

O să încep, totuşi, această aventură a „esteticii limbii”, cu reperele prefeţei lui Constantin Bacalbaşa, pe care o voi reproduce parţial, apoi o voi întrerupe, în favoarea întemeietorul literaturii culinare europene, francezul Brillat-Savarin:

„Mi se cere să fac o prefață pentru o nouă carte de bucătărie?!... Mi se cere mie!?... Mie, un stăruitor al alimentării cu regim, un oprit de la cele mai excelente pregătiri culinare!?... Este ca și când s-ar cere unui ateu să comenteze o evanghelie, și... unui ministru de finanțe să dea, astăzi, un buget echilibrat! Dar, în sfârșit, fiindcă zarul a fost aruncat, fie!...

Și Clement Vautel a scris în Franța prefața unei cărți de bucătărie; o imitație nu strică decât în industrie. Să-l imităm, dar.”

O *Carte de bucătărie* nu este numai un indicator al sosurilor și un catehism al lăcomiei, o nu, ea este ceva mai mult și este ceva mai bun: este o... evanghelie fiziologică!

Să nu râdeți, vă rog!

Brillat-Savarin, acest „principe al pofticioșilor” – *Çe Prinçe des gourmets*, cum l-a numit nu știu cine – Jean Anthelme Brillat-Savarin, care a început prin a fi deputat girondin, sub Revoluție, a urmat ca secretar intim al generalului Augereau și a sfârșit ca și dl Sărățeanu – nu regent, vă rog – dar membru la Curtea de Casație, a scris o carte, rămasă celebră intitulată „Fiziologia gustului!”. Aceasta dovedește că legătura de unire între Revoluție,

armată și înalta magistratură nu o poate face mai bine decât un stomac hrănit bine.

Bucătăria a făcut, de-a lungul secolelor, pași gigantici înainte și... înapoi. Dacă ar fi să credem pe Esop, pe vremea lui era un singur fel de mâncare: limba. Căci el a spus că mâncarea cea mai rea și mâncarea cea mai bună este acest organ al limbuției. Ceea ce ar însemna că mâncările sunt bune sau rele, după cum plac ori nu plac limbii. Dar, în zilele noastre, alte criterii predomină. Iată câteva din **aforismele lui Brillat-Savarin**, bucătar magistru și magistrat.

¤ „Universul nu e ceva decât prin viață, și tot trăiește se hrănește”.

¤ „Animalele se îndoapă, omul mănâncă. Dar numai omul de spirit știe să mănânce”.

¤ „Destinul națiunilor atârnă de felul cu care ele știu mânca".

¤ „A pofti pe cineva la masă este a te însărcina cu fericirea sa, în tot timpul cât stă sub acoperișul tău”.

¤ „Calitatea cea mai neapărată a unui bucătar este exactitudinea; ea trebuie să fie și a mosafirului”.

¤ „Descoperirea unei mâncări noi face mai mult pentru fericirea genului uman decât descoperirea unei stele”.

¤ „Masa este singurul loc unde oamenii nu se plictisesc niciodată, în timpul primei ore cât stau împreună”.

¤ „Ordinea mâncărilor trebuie să plece de la cele mai substanțiale, la cele mai ușoare. Ordinea băuturilor, de la cele mai ușoare, la cele mai tari și parfumate”.

¤ „Creatorul a făcut pe om să mănânce, spre a trăi, îl invită prin apetit și îl răsplătește prin plăcere”.

¤ „Un desert fără brânză este o femeie frumoasă, căreia îi lipsește un ochi”.

¤ „Să aștepți prea mult timp pe un mosafir întârziat este o lipsă de atențiune pentru ceilalți mosafiri”.

¤ „Teoria că nu trebuie să schimbi vinurile la masă este o erezie, limba se satură, și, după al treilea pahar, cel mai bun vin nu mai deșteaptă decât o senzație obtuză”.

¤ „Cei care capătă indigestie ori se îmbată, nu știu nici să mănânce, nici să bea”.

¤ „Acel care-și primește mosafirii, fără a îngriji masa cu toată atențiunea, nu este demn să aibă prieteni”.

Mă opresc.

Această carte a marelui bucătar este, pentru toți cei care au citit-o, un instrument de instrucțiune. Ea are

admiratori în cele mai alese cercuri. Astfel, Mareșalul Franchet d’Esperey, atât de bine cunoscut la noi, a scris:

„Datoresc recunoștință celebrului Consilier al Curtei de Casație care a scris „Fiziologia gustului”. În adevăr, atunci când, căpitan de tiraliori, trăiam serile lungi în bled, nu lipseam niciodată ca să iau cu mine lucrarea sa şi, după masă, citeam câteva pagini ofițerilor mei. Și aceasta lectură încânta ceasurile care, fără ea, ar fi fost foarte grele”.

Pierre Varenne a adăugat:

„Brillat-Savarin este pentru arta de a mânca ceea ce Ovidiu a fost pentru arta de a iubi”.

¤ „Prin filosofia sa zâmbitoare, Brillat-Savarin ne-a învățat să gustăm mai bine bucuria de a trăi“, a spus Victor Hugo.

Alphonse Karr a zis: „Citirea lui Brillat-Savarin m-a făcut să-mi fie rușine că nu sunt lacom“.

Acum Alexandre Dumas-tatăl, care a fost și el un distins bucătar:

¤ „Sunt trei feluri de lăcomii: aceea a stomacurilor robuste, care este aceea a lui Trimolcion și a lui Vitelius, aceea a nenorociților atinși de bulimie și, în sfârșit, acea a spiritelor delicate, pe care le cânta Horațiu și le practica Luculus. Brillat-Savarin este un La Bruyere a acestei din urmă categorii de mâncăcioși“.

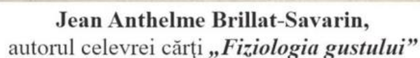
Dar destul cu Brillat-Savarin, oricât ar fi el de mare.

Acum ceva mai practic. Să răspundem întrebării: „Cum trebuie să mâncăm?

Bineînțeles, să nu ne ocupăm de bolnavi, de cei rău bolnavi: acestora medicii le prescriu nu feluri de mâncare, ci medicamente sub forma de alimente. Aceștia nu mănâncă, dar sunt numai hrăniți pentru ca să piară cât mai târziu, după ce au trăit văduvi de una din cele mai mari plăceri ale vieții: o mâncare gustoasă. Pentru aceștia nu se tipăresc cărți de bucătărie, ci numai manuale farmaceutice. Firește, abuzul celor mai suculente feluri de minuni bucătărești este iarăși o mare greșeală. Chiar oamenii cei mai sănătoși sunt datori să se supună câtorva indicațiuni de temperanță. Să mâncăm bine, dar să nu abuzăm de nici o bunătate. Și fiindcă abuzul de mâncare e provocat tocmai de felurile prea gustoase, să ne punem frâu poftei. Adică să urmărim un indicator înțelept.

Ținând socoteală de ritmul actual al vieții și de iuțeala succesiunilor datorită tuturor invențiunilor în ascensiune, să nu uităm că organismele orășenilor sunt foarte expuse procesului de destrămare printre care, ceea ce se numește artritismul, face zilnic victime. Să ascultăm, dar, câteva sfaturi. Ele sunt scrise mai ales la adresa celor cari au împlinit, vârsta de 40 ani! Vai! Să ascultăm sfaturile oamenilor de știință. Cetitorii le vor găsi admirabil de bine rezumate, în capitolul ce urmează imediat, după aceste „două vorbe“: de ce să ție seama cei cari vor să mănânce bine și să le fie bine.

Firește, nimic nu e perfect pe lume, lată de ce întâlnim la fiecare pas prăpastia între o mâncare gustoasă și un sfat medical salvator. Concluzia ar trebui să fie dezolantă: „Nu trăiește bine decât cine mănâncă rău“. Dar... să nu ne descurajăm. Principiul „alimentației naturale“ a pus podișcă peste prăpastie, a dat liniște îngrijoraților și a rezolvat controversa cu aceste câteva vorbe: „Să profităm de toate, dar să nu abuzăm de nimic“. În alimentație, ca și în politică, abuzul este... anticonstituțional”[11].



Jean Anthelme Brillat-Savarin,
autorul celevrei cărţi ***„Fiziologia gustului”***

[11] Constantin Bacalbașa, „*Dictatura gastronomică: 1.501 feluri de mâncări*”, Bucureşti 1935, pp. 5-8

Jean Anthelme Brillat-Savarin, omul, care i-a fascinat, şi ca literat pur, savuros, nu doar pe Mihail Kogălniceanu şi Costache Negri, dar şi pe Constantin Bacalbaşa şi Păstorel Teodoreanu „s-a născut în orășelul Belley (Belley este un oraș destul de mic din Bugey, nu departe de granițele Elveției și Savoiei)…

Brillat-Savarin a practicat cu distincţie profesia de avocat. În 1789, a fost ales deputat în Adunarea Constituantă, iar la expirarea mandatului, întorcându-se în micul, dar paşnicul său oraș natal, a fost numit președinte al tribunalului civil al departamentului Ain, apoi președinte al curții de casație…

Când mișcarea revoluţionară s-a intensificat și a luat o întorsătură violentă, spre sfârșitul anului 1793, Brillat-Savarin, văzându-se neputincios să facă față pasiunilor populare dezlănțuite, a plecat să ceară azil la elvețieni, vecinii săi.

A stat ceva timp la Geneva, apoi a plecat în capitala cantonului Vaud.

La Lausanne, Brillat-Savarin a trăit în societatea foarte numeroasă a emigranților. Dar amintirile pe care le are despre acest oraș sunt în esență culinare. El vorbește cu recunoștință –cea mai profundă recunoaștere a stomacului! – despre amintirea cinelor sale într-un han, care, din păcate, astăzi nu mai există, și care a fost înlocuit cu unul din acele hoteluri barăci, unde totul este internațional, compania, bucătăria și însuși chelnerul șef. Biletele circulare, ghizii, englezii au ucis vechiul han elvețian, ospi-

talier și generos. „Ce mese bune aveam atunci la Lausanne, la Lion d'Argent!, exclamă Brillat-Savarin. Pentru cincisprezece batz (2 franci. 25), am trecut în revistă trei servicii complete şi unde am mâncat, printre altele, vânatul bun din munții vecini, excelentul pește din Lacul Geneva, și toate acestea le-am umezit, în voie și la discreţie, cu puţin vin alb, limpede ca apa de stâncă, care l-ar fi făcut să bea şi pe un nebun. În capul mesei era şedea un canonic de la Notre-Dame de Paris (sper că încă mai trăiește), care era acolo ca acasă și în fața căruia chelnerul (Kellner) nu a omis să pună tot ce avea acolo meniul. Mi-a făcut onoarea de a mă distinge și de a mă chema ca aghiotant, în regiunea în care locuia; dar nu am profitat mult timp de acest avantaj; evenimentele au continuat și am plecat în Statele Unite, unde am găsit azil, muncă și casă".

La New-York, Brillat-Savarin a devenit maestru francez. Seara, a cântat în orchestra teatrului. Muzica, care nu fusese niciodată mai mult decât o distracție plăcută pentru el, devenise un mijloc de existență.

În Franța, furtuna se potolise. Cu primul prilej, Brillat-Savarin s-a întors. La mijlocul lui septembrie 1796, a aterizat la Le Havre. A ocupat diverse funcții, în cadrul Consulatului și Imperiului. Politica i-a fost în mare parte indiferentă, iar în ceea ce privește revoluțiile, le-a acceptat pe toate; și niciuna, așa cum a spus el, nu i-a „deranjat digestia". „Avea caracterul fericit al celor care au stomacul bun, un proscris, fugar, lipsit de resurse băneşti, pentru că abia a avut timp să-şi ascundă persoana de pericol; îl vedem neîncetat, spune unul dintre prietenii săi, vesel, mângâindu-și tovarășii în nenorociri, dându-le exemplul

curajului în necazuri, ușurând greutatea prin muncă și exercițiul unei industrii cinstite”.

După ce a fost secretar de stat major al armatelor Republicii din Germania, Brillat-Savarin a îndeplinit atribuțiile de comisar guvernamental la curtea departamentului Seine şi Oise, la Versailles. În cele din urmă, a fost chemat la Paris, la Curtea de Casație; și tocmai în timpul liber, lăsat de această funcție, pe care a deținut-o timp de douăzeci și cinci de ani, a scris „*Fiziologia gustului*”. Nu a îndrăznit să-și pună numele pe această carte, care să-l plaseze imediat printre stăpânii limbii gastronomice.

Brillat-Savarin are puritatea, concizia şi limpiditatea care îi disting pe scriitorii profesioniști. Stilul său ușor și pitoresc curge fără efort; este presărat cu duhuri vii și fermecătoare, cu gânduri fine și profunde; umorul lui este un amestec de proeminență, știință și filozofie. Și niciodată nu este mai amuzant decât atunci când vrea să pară serios. Are această forță comică care pare a fi pierdută astăzi și care este totuși una dintre trăsăturile distinctive ale literaturii franceze. Rabelais, Régnier, Scarron, La Fontaine, Boileau, Molière, Voltaire, Diderot sunt benzi desenate. O uităm prea uşor noi, cei care devenim atât de amidonați și atât de triști!

Brillat-Savarin și-a scris cartea la țară, în rafale scurte, cu pasiune și convingere. Simțim că era îndrăgostit de subiectul său, că era posedat de acesta.

„Timpul și reflecția”, spune unul dintre biografii săi, „au fost singure capabile să dezvăluie geniului gastronomic maximele conviviale, sociale și de altă natură, cu

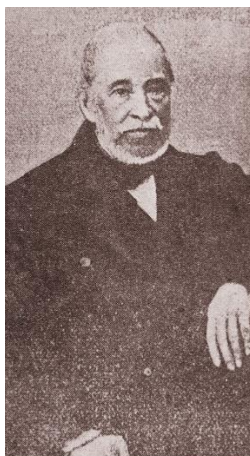
care această carte este atât de colorată, maxime atât de bine formulate încât majoritatea au devenit imediat proverbe pentru gurmanzi și se păstrează în spiritul multor oameni. De la apariția cărții lui Brillat, câți oameni și-au frecat mâinile, când au văzut un desert fără brânză și s-au imaginat duhovnic spunând: „un desert fără brânză este o frumusețe căreia îi lipsește un ochi”. Unul din principalele merite ale acestui autor este acela de a fi făcut ca masa de oameni să citească o carte plină de idei juste, de lucruri exacte şi de a fi adăugat câteva adevăruri la numărul mic care alcătuieşte această instrucţie populară, care nu este luată nici în cărți și nici în școli. Motivul succesului rapid al „Fiziologiei gustului” constă în aroma stilului. Începând cu secolul al XVI-lea, cu excepția lui La Bruyère și La Rochefoucauld, nici un prozator nu a fost în stare să ofere propoziției franceze o ușurare atât de viguroasă; dar ceea ce distinge în principal opera lui Brillat este comedia sub natura bună, un personaj deosebit al literaturii franceze în marea epocă, care a început odată cu venirea Ecaterinei de Medici în Franța și care a durat până la moartea ei. De asemenea, „Fiziologia gustului” mulțumește, la doua lectură, și mai mult decât la prima”.

A murit la 2 februarie 1826 (21 ianuarie 1826, în timp ce în vechea mănăstire Saint-Denis se celebra slujba anuală de înmormântare a uneia dintre cele mai ilustre victime ale Revoluției Franceze, trei magistrați au fost loviți de o boală care i-a dus pe toți trei la mormânt: au fost Robert de Saint-Vincent, procurorul general Marchangy și consilierul Brillat-Savarin), în urma unei răceli, pe care o contractase la înmormântarea unuia dintre ai săi. A lăsat după sine şi două pamflete absolut necunoscute, „*Eseul*

istoric și critic despre duel" și „*Fragmente despre administrația judiciară*"...

Moartea spiritualului autor al „*Fiziologiei gustului*" a provocat o senzație puternică în rândul oamenilor de litere și al oamenilor de spirit (ceea ce nu este deloc sinonim), iar autorul nemuritor al „*Aforismelor gastronomice*" a fost în întregime acceptat de public: Brillat-Savarin era mort"[12].

Ca o concluzie: viii rămân veşnic vii!


MANOLACHE DRĂGHICI

Manolachi Drăghici, fratele mamei lui Nicolae Iorga, din casa căruia „o furase" Nicu Iorga (în 1850, „Nicu Iorga „îşi fură" iubita din casa lui **Manolachi Dră-**

[12] Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Fiziologiei gustului*, Paris 1883, *Notice* pp. I-VI

ghici şi se căsătoreşte în ascuns”[13]), era considerat iniţial, de către nepotul Nicolae Iorga drept autorul unor „notiţe din „istoricul“ **Manolachi Drăghici** sau de fragmente versificate”[14], deşi tot Iorga remarca faptul că, în privinţa anului 1812, „avem, în adevăr, cuvintele dureroase ale Postelnicului **Manolachi Drăghici** despre ruperea legăturilor de familie între cei care rămâneau Moldoveni şi ceilalți, tot boierime măruntă însă, care deveneau Basarabeni”[15], deci treceau sub ascultarea bisericii ruse.

Mai târziu, vizitându-l de două ori la Iaşi şi făcându-i, de fiecare dată, câte un duios portret, Iorga îi schimbă unchiului său eticheta de aşa-zis „istoric”, în favoarea celei de cronicar, „**Manolachi Drăghici**, fiul acelui Iordachi (Marele Vornic), care avea atunci (1824) cea mai mare influență la Domnie”[16], fiind remarcabil, în paginile istoriei sale, prin descrierea evenimentelor vieţii sale (bunicul matern al lui Iorga, Costachi, „a luat în căsătorie pe Elena Drăghici, fiica Marelui Vornic Iordachi Drăghici, sora Marelui Postelnic **Manolachi Drăghici,** cunoscutul **cronicar al Moldovei”**[17]).

Mărturii despre autorul „Istoriei Moldovei” şi a celei de-a doua cărţi de bucate din istoria literaturii noastre gastronomice, este menţionat, pentru prima dată, „în con-

---

[13] Theodorescu, Barbu, *Contribuţiuni la cunoaşterea strămoşilor lui Nicolae Iorga*, Bucureşti 1948, p. 27
[14] Iorga, N., *Documente şi cercetări asupra Istoriei financiare şi economice a Principatelor Române*, Bucureşti 1900, p. XXIII
[15] Iorga, N., *Istoria Românilor*, vol. VIII, Bucureşti 1938, p. 205
[16] Iorga, N., *Istoria Românilor*, vol. VIII, Bucureşti 1938, p. 229
[17] Theodorescu, Barbu, *Contribuţiuni la cunoaşterea strămoşilor lui Nicolae Iorga*, Bucureşti 1948, p. 12

dica de la 1 decembre 1818”, în care sunt menţionaţi boierii „Teodor Balş Vel Vornic, Manolachi Dimachi Vel Vornic… treti Vistierul **Manolachi Drăghici**”[18]. În 1824, ianuarie 11, este menţionat „domnul căminar **Manolache Drăghici**”[19].

În viaţa publică, viitorul magistrat de Dorohoi, nu se remarcă decât printr-o atitudine ulterior condamnată de istorie faţă de Unirea Principatelor, în condiţiile în care, în **1859**, „mulţi dintre cărturarii de pe atunci au fost **potrivnici Unirii**: Balş, Nicolae Istrati, Gheorghe Asachi, Vasile Drăghici, **Manolache Drăghici** şi mulți alții, dintre care cei mai în vârstă alcătuiau aşa-zisul „grupul moldovenesc“ al rezistenței”[20].

Ca autor de cărţi, primul dintre antecesorii lui Nicolae Iorga care a scris, Manolachi Drăghici „debutează printr-o traducere din limba franceză, cuprinzând cunoștințe despre plug, câmp, creşterea vitelor, albinelor, meşteşuguri. Cartea este intituată: „*Iconomia rurală şi domestică sau învățătura pentru lucrarea pământului şi îmbunătăţirea gospodăriei de câmp şi de casă, culese din cărți în limbi străine de Postelnicul Manuil Drăghici, Prezident Tribunalului de la Dorohoi*”, Eşi, 1834. Probabil că lucrarea vine ca un răsunet al vieţii rustice, în care a trăit la moşiile tatălui său. După o trecere de 12 ani, în care timp Drăghici nu a mai tipărit nimic, se opreşte, de astă dată,

---

[18] Iorga, N., *Documente şi cercetări asupra Istoriei financiare şi economice a Principatelor Române*, Bucureşti 1900, p. 107
[19] Ghibănescu, Gh., *Surete şi Izvoade*, vol. X, Iaşi 1915, p. 273
[20] Theodorescu, Barbu, *Contribuţiuni la cunoaşterea strămoşilor lui Nicolae Iorga*, Bucureşti 1948, pp. 22, 23

asupra unui alt subiect, tot din domeniul practic. Este vorba de **traducerea unei cărți de bucate** intitulată; „*Reţete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert întâiul bucătar al Curţii Franţei, potrivit pentru toate stările*” Iaşi, 1846. În prefața lucrării, Drăghici se scuză că s-a oprit asupra unui asemenea subiect. Ştie, de la început, că va fi criticat şi luat în derâdere, zicând „că nu aş fi vrednic a face ceva mai bun, într-un cuvânt fie cine va zice câte ceva, pentru că... aşa suntem!“. Dar fără să se „sfiască“ de asemenea critici, ironia traducătorului crede că limbile „ce vor critica înaintea prânzului, vor lăuda după masă gustul şi nevătămarea bucatelor faimosului bucătar al Franţei“.

În ajunul Unirii, Manolachi Drăghici tipăreşte „*Istoria Moldovei pe timp de 500 ani, până în zilele noastre*”, Iaşi, 1857, 2 volume, 222 + 258 pagini, apoi îşi petrece timpul fascinat, alternativ şi contradicoriu, de ideile revoluţionare franceze şi de conservatorismul ortodox, lucrând şi tipărind multe traduceri ale unor cărţi religioase.

Despre neamul Drăghici, despre sângele (matern) care curgea şi prin venele inegalabilului Nicolae Iorga, se găsesc multe informaţii (notele de subsol ale lui Barbu Theodorescu, prietenul şi biograful lui Nicolae Iorga, nu le mai reproduc, cei interesaţi putându-le afla în cartea cu pricina[21]), pe care găsesc cu cale că e musai să le pun la dispoziţia celor interesaţi de această antologie gastronomică, pe care o lucrez cu pasiunea unui om care, ca şi Alexandre Dumas sau Mihail Kogălniceanu, se descurcă

[21] Theodorescu, Barbu, *Contribuţiuni la cunoaşterea strămoşilor lui Nicolae Iorga*, Bucureşti 1948

în bucătărie, loc sacru, în care evoluează de mai bine de şase decenii, adică din fragedă copilărie.



Iordache Drăghici

O să încep cu contrafacerile ranchiunosului Constantin Sion, care îi ura, la fel de mult pe boierii Drăghici şi pe vrednicii bărbaţi din neamul Burada, care „vin din prostime”, adică fuseseră răzeşi vrânceni, cu studii în Transilvania şi, universitare, la Viena:

„Patru neamuri, unul, **Drăghici**, cel de mai înainte ridicat la boierie. Şi anume urmașii vornicului Iordache Drăghici, sunt corcitură de arman cu jidov, adică Neculai Drăghici a fost arman şi femeia lui jidaucă, botezați, au fost başi-bulubașă la hătmănie, pe vremea, domnului Constantin Moruz, în hătmănia logofătului Costache Ghica, care a luat slugă în casă pe vornicul Iordachi Drăghici, fiul bulubașei. şi fiind deştept și cu bune talente, s-a înaintat treptat, până pe la 1814, când domnul Calimach l-a făcut ban, mai în urmă spătar; şi Ioan vodă Sturza, vornic mare şi cel dintâi al său ministru. Atunci, (Iordachi) şi-a boierit pe doi fraţi, ce avea: Neculai spătar şi Constantin comis, dar au murit amândoi holtei bătrâni. Și pe feciorii săi (i-a boierit – n. n.), cel mai mare **Manolachi postelnic** şi Costache agă. Acest vornic Drăghici, ştiind că în familia Cantacuzinilor din țara românească a fost un spătar Drăghici, prin influienţa sa și îndatoririle ce făcuse boierilor Filipeşti de acolo, cu care **Manolachi** se şi rudea, aga Costache Bucşenescu, cumnatul de soră a lui Drăghici, au ştiut a-şi mijloci o diplomă din Ţara Românească, că este coborâtor din acel spătar Drăghici, și prin urmare Cantacuzin. Dar las că eu am apucat pe tată-său, deși poate bătrân, dar vorbea tot rău moldoveneşte şi se cunoștea că-i arman. Şi despre spătarul Drăghici Cantacuzin m-am încredinţat, în Bucureşti, de la mai mulți boieri, şi chiar de la banul Costache Cantacuzin, că a fost sterp”[22].

„La 1861 Nicu Iorga se cásátoreste cu Zulnia Arghiropol, care, după mamă, coboară din neamul Drăghicestilor. Familia Drăghici este de origină munteană, dacă

[22] Sion, Constantin, paharnic, *Arhondologia Moldovei*, Iaşi 1892, pp. 80, 81

ţinem seamă de afirmaţia lui Manolache Drăghici în a sa Istoria Moldovei pe timp de cinci sute de ani:

„Familia Drăghici, aceea din care se trage Postelnicul **Manolache Drăghici**, este din Valahia şi tot o spiţă cu neamul Filipescu de acolo, precum dovedeşte înscrisul din 1819, a boierilor Vornic Grigore Filipescu, Logofăt Gheorghe Filipescu, Vornic Constantin Filipescu, Alecu şi Neculai Filipescu, întărit de Domnul vremii aceleia, Alexandru Vodă Șuţul, și hrisovul lui Ioan Voevod Sturdza, din 1827, întăritor dritului Familiei Vornicului Iordachi Drăghici, în Moldova, cu aceeași însuşire de nobleţe ca şi a neamului Filipescu în Valahia. Despărţirea acestor două spiţe urmează de la Udriştea Drăghici, al cărui urmaş, din Filip Vornicul, pentru o prigonire de familie a stăpânirii, şi-au luat o poreclă din numele propriu al părintelui lor, iar Neculai Drăghici, al 2-lea, pogorâtor din Udriştea, aflându-se nazir poștilor Valahiei, a emigrat în partea Moldovei, la 1735, cu fiul său, Clucerul Dimitrie Drăghici, ce a murit la Focșani, în anul 1740, după care, domnind Constantin Mavrocordat în Moldova, Dimitrie Drăghici s-a însurat şi s-a mutat la Iaşi, unde a născut 4 fii şi 3 fete, pe Spătarul Neculai, Vornicul Iordachi, Paharnicul Costachi şi Comisul Constantin Drăghici, toţi sterpi, afară de Vornicul Iordachi Drăghici, care a avut doi fii, pe Postelnicul **Manolachi** şi Aga Costachi Drăghici, murind acest din urmă holtei.

Pricina deci că familia aceasta nu s-a trecut în lista neamurilor vechi ale boierilor Moldovei de Domnul Cantemir, fila 234, este că, la destituirea sa, se găsea în Valahia, vezi şi *Istoria Daciei*, tomul 3, a lui Diosicachi, despre

această familie, către sfârşit statornicindu-se, cu 23 ani mai târziu decât domnia lui Cantemir Dumitraşcu în Moldova.

Originea boierească munteană a familiei Drăghici e contestată de G. Sion, în *Arhondologie*, şi de dl George Florescu. Primul se află pe linia obişnuită a insultelor, prin care acoperea întreaga boierime moldovenească. După Sion, neamul Drăghiceştilor „sunt corcitură de armean cu jidov, adică Neculai Drăghici a fost armean şi femeia lui jidaucă". Afirmația nu are la bază nici un document, prin care să se menţină şi am înserat-o numai ca o curiozitate.

Originea munteană, coborâtoare din Drăghici şi Filipeşti, este pusă la îndoială şi de dl George Florescu, în studiul său despre *Geneologia neamului boierilor din Mărgineni*. Dl Florescu e convins că cele două neamuri ale Drăghiceştilor din ambele Principate nu au nici un fel de rudenie între ele. Afirmația nu e întemeiată pe documente, fiind numai o simplă supoziţie. Cu toate acestea, s-ar putea adăuga că, la baza credinței sale, se află și puțin orgoliu de familie.

Faţă de incertitudinea originii neamului Drăghici, Nicolae Iorga nu a luat o atitudine precisă. În studiul din tinereţe asupra lui **Manolache Drăghici**, admite întru totul că neamul său vine din Filipeştii munteni: „Pe vremile acelea, în care nu se punea mare însemnătate pe nume ţi mai mare pe fapte, se întâmpla deseori ca o ramură dintr-o familie, înstrăinându-se de trunchi, să-şi ia un nou nume, după acel al căpeteniei sale de înstrăinare. Astfel Gavrili- țeștii sunt numai o ramură a Costăcheştilor, numită astfel după acel Gavriliţă Vornicul, al cărui nume răsună aşa de

des în cronicile moldovenești, pe vremile Cantemireştilor; copiii lui Miron Costin sunt deseori numiţi Mironeşti". De asemenea, Iorga nu pune la îndoială înscrisul din 1819, întărit de Alexandru Şuţu, cum și acela din 1827, căpătat de la Ion Sturza, prin care Drăghicii sunt recunoscuţi egali în boierime cu Filipestii. După câţiva ani, când publica primul volum din colecția Hurmuzachi, în care se cuprindeau şi câteva documente privitoare la Iordachi Drăghici, Iorga înlătură cu vehement afirmaţiile lui Sion: „De altmintrelea, cele mai corozive clevetiri asupra personagiilor politice şi private din întâia jumătate a secolului nostru, în Moldova, au fost orânduite sistematic de un erudit, care a fost un mare şarlatan, G. Sion. După el, Drăghicii sunt Armeni-Evrei. Dar, în ce priveşte origina munteană, siguranța din 1890 capătă un ton minor: „Manolache Drăghici pretindea că se coboară dintr-un Filipescu", sau: „Astfel un Iordachi Drăghici, din Focşani, care invoca o coborâre din neamul Filipestilor munteni". Mai târziu, o singură dată, Iorga pledează cauza Drăghicilor, dar fără să documenteze afirmaţiile: „Împotriva unor calomnii de furioasă ură politică, care căutau să scadă pe „ciocoiul democrat", făcând din dânsul nu știu ce plămadă de Armean şi Evreu din Focşani – şi cum oare, pe acele vremuri, putea ajunge cineva în fruntea boierimii celei mai vechi, cum l-ar fi recunoscut public, ca ramură înstrăinată din neamul lor, Filipeştii munteni? – Iordachi, Ban, Spătar, Vornic, sfetnic al Domnului pământean Ioan Sandu Sturdza, venea din apriga boierime munteană, între care Filipeştii lui au fost cei mai neastâmpăraţi şi mai dârzi. De la aceștia simt în mine porniri de luptă, pe care întotdeauna le regret: de la aceşti făcători şi răsturnători de Domni, totdeauna sinceri"

Se pare că, de data aceasta, Iorga confirmă părerile lui Manolache Drăghici. Dar în *Istoria Românilor* se revine la formula că „un Iordache Drăghici, din Focşani, care invoca o coborâre din neamul Filipeştilor munteni".

Primul Drăghici cunoscut în Moldova. Deci, până la aflarea de documente, rămânem la părerea destul de nesigură că Drăghicii sunt de origine munteană, familie trecută în Moldova din pricini politice.

La 1735, Nicolae Drăghici se stabileşte la Focșani, unde şi moare la 1740. Fiul acestuia, Clucerul Dimitrie Drăghici, se mută la Iaşi. Aici se căsătoreşte, având şapte copii: Spătarul Neculai, Vornicul Iordachi, Paharnicul Costachi, Comisul Constantin şi încă trei fete. Din cei patru fraţi, numai Iordachi a avut urmaşi.

Din spusele lui **Manolache Drăghici** se înţelege că neamul său nu se mai afla în Focşani, după 1740. Din fişele date nouă de Nicolae Iorga, relative la neamul său, aflăm una în legătură cu Drăghici biv Bas-buluc başa din Focşani, în anul 1785. Într-adevăr, în colecţiile Academiei Române se găsesc două documente: la 9 Ianuarie 1785, după „iangăn" – foc, se dă cartea de judecată a marilor boieri, privind pricina de judecată dintre Medelnicerul Costi Avrami, cu Drăghici biv Bas-buluc-başa din Focşani, pentru o ţigancă, ce o avea acesta de zestre de pe soția sa Catinca, fata lui Gheorghe Movilă Căpitanul, şi care s-a fost măritat după un țigan bucătar al Medelnicerului. La 15 Ianuarie acelaşi an, Caimacanii dau poruncă către un Armăşel, spre a merge la Focșani, ca să ia ţiganca şi s-o ducă la casa Medelnicerului Costi, fiind fugită. Aşadar, acest

Drăghici fusese şeful gărzii domneşti şi locuia, la această dată, în Focșani. Să fie acesta chiar tatăl Vornicului Iordachi Drăghici?

Asupra fraţilor acestuia nu avem ştiri. În 1828, Nicolae Drăghici era agă. Aflăm, de asemenea, pe un Dumitrache Drăghici, medelnicer, apoi agă, și care înalță o biserică şi un spital la Vaslui, în 1852, şi care, credem, nu era rudă cu Drăghiceştii lui Iorga. Aşijderea, întâlnim pe Vasile Drăghici, pe care-l crezusem mult timp înaintaş al lui Nicolae Iorga, căruia, spunându-i aceasta, l-ar fi preferat rudă, în locul lui Manolache. Una din fete se chema Zoiţa și era măritată cu sulgerul Vasile Atanasiu, care locuia în satul Coşerniţa-Iași, cu care a avut o fată, căsătorită cu nobilul Matei Ziloti!

Marele vornic Iordachi Drăghici. Rămânând ca lacunele de mai sus să-și afle lămuririle cu timpul, începem neamul Drăghicesc cu Vornicul Iordachi, primul asupra căruia avem cunoştinţe suficiente şi sigure.

El este fiul Clucerului Dimitrie şi s-a născut la 1771, probabil în Iaşi. Prima ştire pe care o avem despre dânsul este din 1802, când era Paharnic. În 1810, era tot Paharnic şi purta corespondenţă cu spătarul Iancu Miclescu, privitor la moșia logofetesei Răzoaia, de lângă Agiud (Adjud). Se bucura de încrederea Domnitorului Alexandru Moruzi. Acesta, punând să se reclădească Curțile Domneşti, alcătui o comisie, în grija căreia cădea îngrijirea și ținerea socotelilor, formată din Vistiernicul Sturdza, Toderaşcu Balş şi tânărul Paharnic Iordachi Drăghici. Se menține mai departe pe lângă Domnitorii Moldovei.

Scarlat Callimachi îl are pe lângă dânsul, ridicându-l la rangul de ban, în 1814, după un an de la suirea sa pe tron. A luat parte la tot ce a fost bun în domnia lui Callimachi, venit prin sprijinul francezilor. Gândul lui era să reorganizeze, după cum spune singur, „O administrație zguduită de schimbările timpului, să restabilesc o ordine statornică şi folositoare interesului general şi să mă gândesc la uşurarea unui popor nenorocit, ce-mi este încredințat, sunt mari datorii”. Drăghici face şcoală politică pe lângă Domnul dornic de reforme, despre care s-a spus: „Tous paraissaient sentir qu'il n'avait jamais voulu faire du mal“ (Toată lumea părea să simtă că nu voia niciodată să facă rău). Când cei şapte ani de domnie ai lui Callimachi luară sfârșit, el plecă din Iaşi, spre Constantinopol, străbătând călare rândurile mulţimii, venite să-şi ia rămas bun, iar dintre boieri este orânduit Iordache Drăghici să-l însoțească până la Focşani.

Iată ce spune **cronicarul Manolache Drăghici**, în această privință: „Pornindu-se Calimachi, cu toată curtea sa, din Iaşi a fost ales, din boieri, Vornicul Iordachi Drăghici, atunci Spătar, ca să-l întovărăşească până la hotarul ţării, ca Meimandar, şi în Focşani l-a îmbrăcat Scarlat Voevod cu blana de samur, spre mulțumire, cinste însemnată din partea Domnilor către boieri, ce întrece caftanul, şi îndată au sosit Caimacanii Şuţului, Postelnicul Iacovachi Rizu şi Hatmanul Manu, care au luat Guvernul asupra lor, până la venirea Suţului, în luna lui Septembrie“.

La 21 Iunie 1816, banul Iordachi trimite, în numele Domnitorului, „cartea berăriei“ către Gherasim, episcop de Roman. În 1819, era spătar, şi avea în serviciul său 11

scutelnici. Dintr-un document din 1820, aflăm că locuia în Vaslui, ocolul Fundul de jos, în satele Borăşti şi Răcea. Moşia sa se întindea în plasa Frumuşica din Botoşani.

Pe acea vreme începea să bată vânt nou în Principate. Existau mai multe partide. Boierii cei vechi, mai tradiţionali şi care căutau să-şi păstreze toate avantagiile câștigate. Era partida boierească, doritoare să fixeze tributul fără adausuri pentru ei, dar să se impună țăranilor a lucra treizeci şi două zile pe an. După cum remarcă N. Iorga, era „cea dintâi manifestare, limpede şi brutală, a egoismului de clasă. Boierimea se împarte, de acum, în două: unii sunt cu Ruşii, ca Putere conservatoare, capabilă de a le păstra privilegiile şi de a le întinde chiar, ceilalți, din cauza aspirațiilor spre o mai largă libertate, stau de partea Francezilor".

Ideile noi din Franţa, ale Revoluţiei franceze şi napoleoniene, cum şi revoluţia greacă, începută pe pământ românesc, insuflă boierilor aspirații şi le dă speranţe. Se creie astfel partidul național, având în frunte pe logofătul Ionită Sturdza, „boier modest şi sărac, fără influienţă şi fără păcate", spătarul Iordachi Drăghici, „un om nou; care era pentru turcofili ceea ce Bucșănescu înfîţişa în tabăra opusă: cugetătorul și omul de condei", Andronachi Donici, Ion Tăutu, Vasile Miclescu, Gheorghe Cuza, Lascarachi şi Petrachi Sturdza, episcopul de Huși, Meletie, Brăescu, Iordachi Catargi si Iancu Cananău.

Susţinătorul ascuns al partidului era Vogoridi, care credea că va specula partida în favoarea lui. Partidul îşi înaintă dorinţele la Poartă. Era un moment propice. Boierii

cei vechi fugiseră peste graniță, fiindcă auziseră că mișcarea grecească nu e în vederile Rușilor şi că Turcii vor ocupa Principatele. Cei rămași erau boierii mărunți, căftăniţi de Mihai Şuţu, cum și unii boieri vechi. Cei dintâi căpătară numele de cărvunari. Arzul trimis la Poartă cuprindea, în primul rând, Domn pământean: „să fim miluiţi a ni se orândui Domn oblăduitor pământului, după vechile miluiri a prea-puternicei Împărăţii, din însuşi neamul moldovenesc... pe care obştea îl va alege, pe temeiul credinţei şi a închizășluirii a tuturor pământenilor”. Mai cereau înlăturarea Grecilor şi Arnăuţilor, despăgubiri din averile răsculaților pentru pierderile pricinuite de tulburări, administrarea de pământeni a mănăstirilor închinate, guvernarea prin funcţionari din ţară, reprezentație diplomatică la Constantinopol şi întărirea privilegiilor cuprinse în capitulaţii şi hatișerifuri. Partida naţională nu lupta numai pentru independență naţională, pusă, firește, sub Turci, ci şi pentru o nouă ordine socială, care cuprindea, în primul rând, reforme îndreptate împotriva oligarhiei, aşa cum ei învățau şi prin citirea ziarelor franceze, venite la noi. A învins partida cea nouă, adică spiritul francez. Domn este numit Ioan Sandu Sturdza. Dar lupta nu încetă.

Năzuinţele lor le precizară într-un proiect de Constituţie. Se cerea pravilă făcută de ei în româneşte: „Să fim miluiți a ni se da voie ca, după vechile obiceiuri ale pământului, să ne alcătuim pravila în limba patriei, hotărâtoare la tot felul de pricini“. Veneau apoi: Adunare obştească din toate stările, Domnul să guverneze după hotărârea pravilelor, iar cârmuirea va fi prin boierii „din toate neamurile“.

Domnitorul Ioniţă Sandu Sturdza se va sprijini, în realizarea dezideratelor de mai sus, pe „boierii de a doua şi a treia stare“. De aici, o luptă între noua boierime şi cei vechi, exilaţii de bună voie. Durerea cea mare a acestei boierimi era că „s-au dat caftanele la mai mult de patru sute de indivizi, fapt neauzit şi nepilduit de la întemeierea Domniei Moldovei“.

În această luptă de reforme sociale, Iordachi Drăghici a jucat un rol de frunte. Mult timp s-a crezut că arzul (Memoriul – n. n.) trimis la Poartă, cum şi proiectul de constituție din 1822, sunt opera sa. Aşa, Nicolae Iorga scria: „în 1822, se întâlnește o plângere din partea lui Mihail Sturdza, pe urmă Domn, împotriva unui număr de boieri care cereau o schimbare esenţială a rosturilor ţării. Într-adevăr, era un partid în Moldova, al „cărvunarilor“, care lucra mai departe în sensul reformelor şi în fruntea cărora au fost mai mulţi boeri, dintre care cel cu mai multă influență era propria mea rudă, Marele Vornic Iordachi Drăghici, autorul proiectului provizoriu de constituție de la 1822, pe care l-a tipărit, acum câţiva ani, răposatul A. D. Xenopol”.

Mai târziu, Iorga a renunţat la această părere, sorții căzând, în primul rând, pe Ion Tăutu, secretarul lui Ioan Sandu Sturdza. Dacă Iordachi Drăghici nu a fost autorul proiectului de constituţie din 1822, totuşi el a jucat un rol de frunte în toată această luptă politică. În privința aceasta, sunt dovezi hotărâtoare. La 9 Aprilie 1822, îl aflăm urmărit, fiindcă luase parte la conspiraţiile cărvunarilor: „Spătarul Drăghici, care, din Sâmbăta lui Lazăr, se află la Sculeni, a doua zi s-ar fi întâlnit cu Brăescul şi alții de

acolo şi ar fi şezut câte ceasuri la şapte“. Iar altă dată se spunea: „Vornicul Conache, Aga Negre şi Spătarul Drăghici, nici până în ceasul acesta de la carantină nu s-au mai întors, ce vor fi lucrând şi alcătuind acolo nu pot şti”.

Domnitorul Sturdza ţinea la Vornicul Drăghici şi se pare că nu ieşea din vorba lui. De aceea, la 13 Iunie 1826, Margotti scria lui Kreuchely: „Dans la même soirée, eurent fin les intrigues entre les boyars; le Grand-Postelnik George de Ghika et le Grand-Vistiernik Demetri, son frére, ayant renoncé à leurs emplois, sont allés brusquement chez eux; tous le monde attendait voir redevenir visternik le fameux Iordaki Katardgy, qui donne quatre mille ducats, mais, à la surprise generale, le 11 fut proclamé pour Grand-Postelnik M. Nicolas Kanta, et le beisadé George, épistate de la visternitzie. Un certain vornik Dragitz mène le prince par le nez; la famille Ghika ne pouvant souffrir que cette homme, qui fut jadis domestique, ait tant d'autorité, a causé cette lutte: on dit que le camarasche, qui est aux bains, enverra de même son congé” (În aceeași seară s-au încheiat intrigile dintre boieri; Marele Postelnic George de Ghika și Marele vistiernic Demetri, fratele său, renunțând la slujbă, s-au dus brusc acasă; toată lumea aștepta să-l vadă pe celebrul Iordaki Katargi, care a dat patru mii de ducați, redevenit vistiernic, dar, spre surprinderea tuturor, pe 11, domnul Nicolas Kanta a fost proclamat Mare Postelnic, iar beizadea (prinţul – n. n.) George, epistat al visterniciei. Un anume vornic Draghici l-a dus pe prinț de nas; familia Ghika, neputând să-l suporte pe acest om, care a fost cândva slujitor, având atâta autoritate, a provocat această confruntare: se spune că camarila, care este la băi, şi-a luat un fel concediul)”.

Mulţi au căutat, în nenumărate rânduri, să înlăture de la Curte pe Drăghici. O astfel de încercare este redată de acelaşi Margotti, care reproduce următoarea conversaţie dintre Ghica şi Domnitor: „Le prince: „Est tu fâché contre moi?“; „Non, mon prince, mais je ne souffrirai de ma vie que ce vaurien de Draghitz (qui de domestique est devenu vornik) ait tant de pouvoir sur Votre Altesse et soit préféré aux boyars vieux par leurs caractéres et leurs services, de méme qu’aux parents de Votre Altesse“. „Bien, bien“, répondit le prince, „nous arrangerons acela” (Prințul: „Ești supărat pe mine?“; „Nu, prințul meu, dar n-o să sufăr în viața mea că acest ticălos Drăghici (care din slujitor a devenit vornic) are atâta putere asupra Alteței Voastre și este preferat vechilor boieri, prin caracterele și serviciile lor, la fel cum şi părinţilor Înălţimii Voastre”. „Bine, bine”, a răspuns prințul, „vom aranja asta”).

În ciuda intrigilor de tot felul, Iordachi Drăghici continuă a fi factor principal la Curte. La 28 Decembrie 1825, Domnitorul îl face vel vornic al obştii, iar mai târziu ajunge Mare Vornic. Pe Drăghici îl întâlnim în numeroase documente, fiindcă îndeplinea rolul de avocat. La 2 Aprilie 1819, Ioan Pruncu, din Chişinău, sfetnicul Curţii, împuterniceşte pe „Dumnealui Banul Iordachi Drăghici“ a-i vinde averea din Iaşi, Focşani şi Ținutul Putnei. În 1826 şi 1827, poartă o lungă corespondenţă cu Episcopul de Roman, în jurul unei discuţii asupra sumei de5.000 lei. Intervine şi în lupta dintre cele două partide, care doreau să pună mâna pe conducerea oraşului Botoşani. Astfel, soarta împreună pe Iordachi Drăghici cu Manole Iorga. Cele două partide intervin pe lângă boierii Callimachi şi Roznovanu, care

trimit cererile lui Iordachi Drăghici. Acesta merge la Domn şi satisface cererea dată prin Roznovanu.

Calimachi, prieten cu Iordachi, rămâne surprins că nu fusese servit. Drăghici se scuză că mijlocirea lui a făcut-o după cererea Vistiernicului Roznovanu, unul dintre cei mai mari şi bogaţi boieri. La sfârşitul scrisorii acesteia, din 25 Ianuarie 1828, Drăghici scrie: „Tălmăceşte bine cele scrise din sus, tot este cum ni-i țara şi tocmeala: luaţi, mâncaţi! Destul ți-i atâta". În 1827, aflăm un document în care Vodă Sturza îi scria în legătură cu rânduirea unui telal Pașa.

Drăghici, ajuns boier mare, influent, avea una dintre cele mai mari case din Iaşi, luxos mobilată. De câte ori veneau trimişii Turciei sau Rusiei în Capitala Moldovei, parte din ei locuiau și în casa lui Drăghici. În Iulie 1826, plenipotenţiarii turci locuiesc la: Sandulachi Sturdza, Şerban Negel, Iordachi Drăghici şi Vornicul Miclescul, iar în Noiembrie 1828, avea la sine pe Avacumov, intendentul general al armatei ruseştit. La acea dată, Drăghici suferea de reumatism.

Pe timpul lui Ioan Sandu Sturdza, primise sarcina de a vinde, în Moldova şi Basarabia, pitace de boierie.

Iordachi Drăghici era un om cult; ştia greceşte şi, cred, franţuzeşte. Îl găsim printre prenumeranţii unor cărţi, de pildă la „*Istoria*" lui Fotino. Deși a jucat unul dintre cele mai mari roluri politice sub mai mulți Domnitori, totuşi nu a fost un om bogat. Averea rămasă după moartea lui abia ajungea familiei ca să ducă viața impusă rangului. A fost

după asemănarea Domnitorului Sturza, protectorul său: „a venit în Domnie sărac şi tot sărac a părăsit-o".

Nicolae Iorga spunea de Ion Sandu Sturza că s-a înconjurat de oameni harnici şi liberali, fără să caute întâi spiţa neamului lor şi înălțimea rangului în care-i găsea. A înlocuit învățătura şi talentul, care-i lipseau, prin corectitudine, respect pentru situaţia sa, dragostea pentru ţară și frică de Dumnezeu. Iordachi Drăghici a fost un om harnic, cinstit şi liberal în idei. A pornit de jos, probabil, aşa cum spune agentul străin. E meritul lui că a găsit în sine forțe care să-l ridice până la cea mai înaltă treaptă boierească, aşezându-se lângă Domn, şi a ştiut să slujească trei Domnitori: Alexandru Moruzi, Scarlat Callimachi şi Ioan Sandu Sturdza, multumindu-i pe toți. A fost un om politic destoinic, cu gândul la ţară. Nu a făcut parte din partidele politice favorabile țărilor străine, nu a semnat nici un arz (memoriu), care să ceară alipirea ţării la o putere mare. A gândit românește, în sens modern, formându-se prin ideile curente ale Apusului, unde „Drepturile omului" revoluţionau omenirea. Prin politica făcută s-a străduit a introduce în Moldova şi a impune aceste idei. Ca bun Român, sufletul său era îndurerat că Tara era năpădită de străini, fiind împotriva lor.

Era om de curaj şi de acţiune, neclintit la datorie, destul de abil să facă față intrigilor celor mai înverșunate. Moldova cea nouă, dornică de Domn pământean şi însetată după independența sa, înscrie pe Iordache Drăghici între primii luptători în realizarea acestui ideal. În chipul acesta, Vornicul Drăghici este un antemergător în neamul său, care era să dea pe Nicolae Iorga.

În casa din Şoseaua Bonaparte, în salonul lui Nicolae Iorga, plin de amintiri venite de la Regii şi savanții lumii civilizate, ieșea în evidenţă un tablou, înfățișând figura lui Iordache Drăghici, datorită unui pictor de origină germană. Iată cum îl descria Iorga:

„Un vechi tablou, lucrat în ulei de unul dintre acei meşteri zugravi din Ţara Nemtească, ce se pripăşeau pe aicea, ni-l arată pe Vornic în floarea vârstei, cu işlicul colosal, semn al înaltei sale poziţii, deasupra feţei roşcate, încadrată de o barbă turcească, mică şi rotundă, care se lasă pe giubeaua neagră de postav de Țarigrad".

Vornicul Iordachi Drăghici a luat soție de neam. De altfel, şi sora sa, Catrina, s-a măritat bine, având de soț pe cunoscutul şi bogatul boier Bucşănescu, care a jucat rol de frunte în politica vremii sale. Vorniceasa Maria era o femeie destoinică, mândră, cultă, energică, cu grijă mare pentru copiii săi. Făcea parte din neamul Nacul, despre care Iorga afirmă că se trage din Costea Viteazul: „Lângă petiția Domnului său e și a credinciosului întovărăşitor Constantin Nacul, „colonel", coborâtor al lui Costea Viteazul, din vremea lui Alexandru cel Bun, şi înaintaşul acelor boieri Nacu, care se isprăvesc cu soţia străbunului meu, Iordachi Drăghici... El fusese însărcinat, la 1664, Septembrie, cu o misiune la Electorul de Saxonia. Acest colonel Constantin Nacu ajunge şi în Anglia, unde e trimis să capete sprijin pentru Domnul său, Gheorghe Stefan, la Carol al II-lea şi în Saxonia.

Maria Nacu aduce, prin căsătoria cu Vornicul Iordache Drăghici, moșia din satele Lungani şi Goeşti, care suferă între timp diferite schimbări. Paharnicul Dumitrache Florea face schimb, în 1815, a unei părţi din Codreşti cu banul Iordachi Drăghici. În anul următor, Banul Drăghici cere să i se hotărască moşia Bălțați şi jumătate din moşia Codrești. Un alt act, din 1824, atestă că moşia Codreşti e a Spătarului Drăghici. Bălțăţii o cumpărase banul Drăghici în 1815. În 1841, moșia trece în stăpânirea mânăstirii Neamţului, prin vânzarea făcută de Vorniceasa Maria Drăghici. Încetul cu încetul, spre a se ţine pe dânsa şi copiii săi, Maria Drăghici este nevoită să vândă toate pământurile pe care le avea, nelăsând nici o brazdă copiilor săi.

Urmașii Vornicului Iordachi Drăghici. Rămasă văduvă, în 1829, când marele Vornic Iordache Drăghici moare de holeră, dânsa rămâne cu patru copii: **Emanuel** (**Manolache**), Constantin, Elena şi Zoe. Despre Costache Drăghici ştim prea puţin: îl găsim spătar la 23 Mai 1826, iar la 22 Ianuarie era agă. După spusele lui Manolache Drăghici, fratele său a murit holtei, Zoe s-a măritat cu Logadi, cu care a avut un copil. În schimb, cunoaștem îndeaproape pe ceilalți doi copii ai lui Iordache Drăghici.

Ultimul cronicar al Moldovei: fiul lui Iordachi, **Manolache Drăghici** s-a născut la Iași, în Decembrie 1801. A învăţat la Iaşi, în „pansion“ şi în casă: „geografia, istoria, aritmetica şi alte științe“. Ştia foarte bine franţuzeşte şi greceşte, A fost cinovnic la Departamentul pricinilor străine, în anii 1824 şi 1825, fiind numit, la 1 Aprilie 1824, „prin ţidulă gospod“. De la 1825 şi până la Septem-

brie 1826, este ispravnic al ținutului Dorohoi. Academia Română posedă patru acte, din 20 August 1828, prin care se atestă că Postelnicul Emanuel Drăghici este ispravnicul acestui ținut.

După moartea tatălui său, roagă să fie numit în magistratură; adresând următoarea cerere scrisă în limba franceză: „Depuis la mort de feu mon pere le vornic Draguitz que la cholera nous a enlevé notre famille n’a pas éprouvé que des chagrins et des malheurs; les amis et les protecteurs se sont eloignés et nous sommes restés en bus á le mechanceté des hommes. Loin de proteger une famille privée de son chef mes compatriotes semblent oublier le nom de mon pére qui a cependant paru avec distinction pendants nombreuses années dans le service public. Promu moi méme dans un age peu avancé au grad de postelnic j'ai cherché a justifier par mon zel et ma bonne conduite une nomination qui pouvait paraitre prématurée: sur ces articles j’en appelle avec confiance a l’opinion publique“ (De la moartea regretatului meu tată, vornicul Drăghici, care ne-a fost luat de holeră, familia noastră nu a trăit decât durere și nenorocire; prietenii și protectorii s-au îndepărtat și am rămas ai nimănui, spre răutatea oamenilor. Departe de a proteja o familie lipsită de cap, compatrioții mei par să uite numele tatălui meu, care a apărut totuși cu distincție mulți ani în serviciul public. M-am ridicat de mic la rangul postelnic, am căutat să justific, prin zel şi bună conduită, o numire care ar putea părea prematură: la aceste confirmări apelez cu încredere la opinia publică).

Reţinem acest mijloc de a se adresa către autorități, în franţuzeşte, fiind, desigur, semnul mândriei omului de origine nobilă şi a culturii sale.

Drăghici este numit preşedintele tribunalului Dorohoi, la 20 Mai 1834. În 1838, destul de înaintat în vârstă, se căsătoreşte, la Dorohoi, cu Maria Peristeri, care nu era de neam boieresc. Au avut trei copii: Dimitrie, Elena şi Maria. Deşi primise grade boiereşti, Drăghici nu a făcut politică. Firea sa de om liniștit l-a îndemnat să stea retras, mulțumindu-se cu slujba judecătorească. Numai o singură dată este amestecat în luptele aprige ale politicii. Era şi cazul. Legat atât de strâns de trecutul țării sale, era firesc ca Manolache Drăghici să fie împotriva unirii Moldovei cu Muntenia. Într-adevăr, la 8 Ianuarie 1857, Postelnicul Manole este trimis emisar în Moldova de sus, împreună cu Mihail Gherghel, pentru a impune mișcarea antiunionistă. De altfel, „*Istoria Moldovei*", scrisă de Manolache Drăghici și tipărită, în 1857, de Gheorghe Asachi, reprezintă acest punct de vedere, fiind apărătoarea tradiţiei care se vedea sugrumată prin actul Unirii.

Postelnicul Manolache Drăghici este **primul strămoş al lui Nicolae Iorga** care a luat condeiul să scrie. Activitatea sa scriitoricească este destul de variată și curioasă. Debutează printr-o traducere din limba franceză, cuprinzând cunoştințe despre plug, câmp, creşterea vitelor, albinelor, meşteşuguri. Cartea este intituată: „*Iconomia rurală şi domestică sau învățătura pentru lucrarea pământului şi îmbunătăţirea gospodăriei de câmp şi de casă, culese din cărți în limbi străine de Postelnicul Manuil Drăghici, Prezident Tribunalului de la Dorohoi*", Eşi,

1834. Probabil că lucrarea vine ca un răsunet al vieţii rustice, în care a trăit la moşiile tatălui său. După o trecere de 12 ani, în care timp Drăghici nu a mai tipărit nimic, se opreşte, de astă dată, asupra unui alt subiect, tot din domeniul practic. Este vorba de **traducerea unei cărți de bucate** intitulată; „*Reţete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert întâiul bucătar al Curţii Franţei, potrivit pentru toate stările*” Iaşi, 1846. În prefața lucrării, Drăghici se scuză că s-a oprit asupra unui asemenea subiect. Ştie, de la început, că va fi criticat şi luat în derâdere, zicând „că nu aş fi vrednic a face ceva mai bun, într-un cuvânt fie cine va zice câte ceva, pentru că... aşa suntem!“. Dar fără să se „sfiască“ de asemenea critici, ironia traducătorului crede că limbile „ce vor critica înaintea prânzului, vor lăuda după masă gustul şi nevătămarea bucatelor faimosului bucătar al Franţei“.

Predilecţia lui Drăghici pentru atari traduceri îl arată să fi fost un om practic, gospodar așezat. O altă caracteristică a firii lui Drăghici, acel sentiment religios, care-l îndemna să-şi umple odaia cu icoane, îl îndreaptă acum spre cărţile cele sfinte. Într-adevăr, Manolache Drăghici a tradus şi prelucrat numai puţin de nouă *Acatiste*.

Desigur că nu astfel de lucrări au impus numele acestui înaintaş al Profesorului Iorga. În ajunul Unirii, el tipăreşte „*Istoria Moldovei pe timp de 500 ani, până în zilele noastre*”, Iaşi, 1857, 2 volume, 222 + 258 pagini. După pilda şi cu dragostea cronicarilor de odinioară, Manolache Drăghici scrie istoria ţării sale ca faptele de glorie, ca să nu fie uitate, cum şi pentru a îndrepta răul acolo unde se iveşte. „Nevoia în care se află țara noastră

de a avea o istorie mai completă... m-a făcut a cerceta lucrările istorice şi alte acte vrednice de credință“. Regretă că nu află „acte oficiale“ sau „fragmente istorice“, spre a întocmi o istorie „specială“. De aceea, foloseşte, pentru epoca necuprinsă în cronicile anterioare, adică aceea scrisă în ultima sută de ani, ceea ce a văzut el singur şi a putut strânge de la aceia care au vieţuit „încă pe la 1821, pe când am început lucrarea de față“. Volumul întâi al istoriei lui Drăghici cuprinde evenimentele întâmplate de la Dragoş Vodă și până la Dimitrie Cantemir. Această parte a studiului se întemeiază pe lucrările lui Cantemir, Dionisache Fotino, Bissing, Urechia, Dosoftei, Cromer, Strikowski şi Guagnini. De multe ori folosirea izvoarelor e făcută direct, mai ales în ce priveşte pe Cantemir. În această privinţă, Iorga afirmă; „Drăghici e redus deseori la un singur izvor, Canta ori Kogălniceanu; dornic de a reproduce tot ce se află în izvorul acela, el se mulţumeşte a amplifica, unde crede, ori a prescurta cele cetite, păstrând ordinea ideilor şi reproducând acea pânză de fapte cu judecăţile sale asupra lor. Domnia lui Constantin Mavrocordat, din 1741, e descrisă în aceiaşi ordine şi cuprinde exact același număr de fapte la Drăghici şi la Canta, ceea ce astăzi ar fi un plagiat de idei“.

Autorul este un patriot cu iubire pentru tot ce este românesc și cu ură împotriva străinilor. Nenorocirile ţării vin de la aceştia, care au pus mâna pe ocârmuire, precum şi de la relele aduse tot de ei: „de când şi organizarea ţării şi obiceiurile locuitorilor au luat multă schimbare, prin desființarea puterii înarmate, ce amintea faptele și izbânzile lor acele eroice, prin introducerea unui nemulțumit lux şi alte rele deprinderi, rodul cel rău al străinismului“. El

este departe a fi un istoric obiectiv, ci, aşa cum au făcut și alți cronicari, vede totul prin prisma omului de partid, „nestăpân pe inteligența lui, dominată de patimi“.

De la 1774, când Drăghici nu mai are izvoare, stilul capătă putere și originalitate, ceea ce l-a făcut pe Nicolae Iorga să scrie că parcă am avea două personagii deosebite: „unul, istoricul, nedeprins şi stângaci în cercetarea puţinelor sale izvoare de a doua mână, altul, cronicarul, care a auzit şi a văzut multe şi ni le spune în stil bogat şi plin de viaţă“. Este singura parte a operei sale care poate fi folosită şi astăzi.

Manolache Drăghici, atât prin întreaga sa operă, cât şi prin felul său de viață, a rămas legat de viaţa secolului al XVIII-lea. Deşi era cunoscător al limbii şi literaturii franceze, dominate de spiritul revoluţiei de la 1789, el nu credea în aceste idei noi, care nu aveau nimic comun cu sufletul său.

Acel care-l avea în sânge şi care-l văzuse în ultimii ani ai vieţii sale, Nicolae Iorga, i-a fixat cum nu se poate mai bine locul său în dezvoltarea societăţii româneşti.

„Fire liniştită şi blajină, curioasă şi îndărătnică în convingerile sale, el e tipul boierilor acelora din veacul XVIII-lea, care se interesau de toate, ceteau toate, chiar cele mai otrăvitoare, pentru simplicitatea lor, din cărțile franceze ale timpului, fără să creadă însă în „libertate şi egalitate“, două cuvinte care atrag după dânsele un şir de nenorociri“, şi, rămânând încredințaţi de actiunea „providenţei” asupra faptelor omeneşti şi de sfinţenia drepturilor

castei boiereşti, ca şi de înfailibilitatea credințelor şi obiceiurile vechi. Bătrânul Postelnic a murit odată cu timpurile lui ca gândire: mai deunăzi încât, atunci când îl ajutau ochii, trecea de la cărţile bisericeşti, unse de evlavioase degete ale neamului întreg, la versurile lui Lamartine şi la „Notre Dame de Paris“ a lui Hugo, şi el, care tipărise, înaintea istoriei, o carte de rugăciuni, sigur nu credea în cuvintele ereticului franţuz care, prin gura lui Frollo, spunea, arătând, de la carte, la bolțile gotice ale bisericii: asta o va ucide!.

După o scurgere de mai bine de 40 ani, Nicolae Iorga completează portretul unchiului său, după cum urmează:

„Dar atunci, la 1877, îmi aduc aminte, la bătrânul, foarte bătrânul Postelnic, în Păcurari, o casă largă, cu geamlic în faţă şi, jos, cu un fel de gârlici, întrebuințat ca sufragerie şi ca odaie de dormit pentru oaspeţii mărunți... Bătrânul avea iatacul său inaccesibil, cu icoane invizibile, cu candele care licăreau după geamuri și cu o întreagă colecţie, completată cu îngrijire, de câte ori se ştirbea, a unei ceramice cu o întrebuințare foarte particulară. De acolo răsărea în salon, unde-l aștepta vastul fotoliu, îmbrăcat cu piele, lângă fereastra pe al cărei prichici, alături cu ochelarii, erau când Lamartine, cu care-și îmbălsămase tinerețea, când atât de modernele, de revoluționarele „Convorbiri Literare“. Dinţii căzuseră, limba se împleticea puţintel, se apropiau de pacea veşnicei închideri ochii obosiţi subt ochelari; urechile încetaseră de mult sarcina de a-l pune în atingere cu lumea din afară. Dar părul alb, barba creaţă, rotundă, lungul halat de tăietură

arhaică făceau din acela care așa de greu se putea face înțeles o venerabilă înfăţişare răzleaţă, rămasă dintr-o întreagă societate dispărută, afară doar de tot aşa de bătrânul său amic Ghica Chefal, cu care, în anumite rarisime zile, ambii în haine de pielea dracului, sure, cu puchiţei albi, ieșeau pentru o primblare la Copou, care, cu paşii lor mărunți, împiedicaţi, putea să fie cu ceasurile. Dar vremea când, prins din fugă, deveneam pentru câteva momente lec-torul fratelui bunicei mele, de atâţia zeci de ani răposată şi mie necunoscută, e încă departe".

Manolache Drăghici moare în 1887, lăsând în urma sa trei copii: Maiorul Drăghici, Elena şi Maria, „femeia fără însuşiri fizice, târziu și greu măritată" cu un funcționar, Mircea, dintr-o familie de boiernaşi de la Târgul Frumos. Maiorul Drăghici este singurul cu urmași: o fată, măritată cu un Alexandrescu, având un copil epileptic, apoi pe Gheorghe, şef de gară, şi Zizi, conductor, care şi acesta are o fată"[23].

Ana Victor Lazăr, născută Florea, membru activ al Asociației Transilvane pentru Literatura Română și Cultura Poporului Român (ASTRA), întemeiată la Sibiu, în 23-25 octombrie (4-6 noiembrie) 1861, şi-a început activitatea publicistică, dar şi de familie, la Sibiu, unde s-a măritat cu publicistul şi naratorul **Victor Lazăr** (1869-1935), care era redactor la „*Calendarul pentru popor, pe 1929*"[24], încă de prin 1902, când, aşa cum mărturisea, mai târziu, distinsa lui soţie, „de mult interesată cum gătesc

[23] Theodorescu, Barbu, *Contribuţiuni la cunoaşterea strămoşilor lui Nicolae Iorga*, Bucureşti 1948, pp. 39-55
[24] *Unirea Poporului*, anul X, nr. 41, Blaj 14 octombrie 1928, p. 7

gospodinele noastre de la sate mâncările”, a început să publice, „în „Călindarul Poporului“ din anii 1902 şi 1903, serii mai lungi de sfaturi în privința aceasta. Ele au fost apreciate, dovadă şi faptul, că Despărțământul „Astrei“ din Cluj le-a mai publicat o dată, ca No. 11 din Biblioteca lui, sub titlul „*Din ale bucătăriei ţăranului*“, în anul 1907.

În 1921, a apărut apoi, scrisă tot de mine, o broşurică mai cuprinzătoare, „Bucătăria gospodinei de la sate“, în biblioteca poporală a „Astrei“. Această broșură a fost îmbrățișată cu căldură, dovadă că, în 3 luni, au fost vândute şi desfăcute peste 3.000 de exemplare, cerute şi de orăşence, iar acum nu se mai găseşte.

De aceea, m-am învoit cu plăcere ca să se tipărească din ea ediția a doua, în câtva mărită”[25].

Astfel s-a ajuns la un consens general, la care subscriu şi eu, precum că gurmandul „ce vrea să aibă sfaturi bune şi reţete de mâncări în gospodăria sa, va afla un sfetnic foarte potrivit în „*Bucătăria gospodinei de la sate*“, de dna Ana Victor Lazăr. Broşura aceasta apare în ediţia a 2-a, sporită, şi conţine zeci şi zeci de reţete de mâncări, de la supe, ciorbe, borşuri, sosuri, până la fripturi de tot soiul, la aluaturi şi la sfaturi cum se păstrează legumele şi alte alimente”[26]. Nu i-a lipsit nici promovarea, specifică publicaţiilor ASTRA, în presa transilvăneană, în care se vestea, cu justificată mândrie, că „În Biblioteca poporală a Aso-

---

[25] Ana Victor Lazăr, *Bucătăria gospodinei de la sate*, Biblioteca Astrei, Sibiu 1928, Ediţia a II-a, Sibiu 1932, p. 2

[26] Ana Victor Lazăr, *Bucătăria gospodinei de la sate*, Biblioteca Astrei, Sibiu 1928, Ediţia a II-a, Sibiu 1932, final

ciaţiunii „Astra“ mai sunt” disponibile, printre alte broşuri, „*Bucăţica gospodinei de la sate*, sfaturi şi rețete de mâncări[27], date de **Ana Victor Lazăr**”[28].

Victor Lazăr publicase „următoarele numere de cuprins și istoric: *Ardealul și Ardelenii*, de Victor Lazăr, *David Urs de Mărgineni*, de Victor Lazăr”[29], precum şi cărţile „*Răsboiul pentru întregirea neamului românesc (1916-1919)*, povestit de Victor Lazăr, *Cultivaţi legumi în grădinile voastre*, sfaturi date de Victor Lazăr, povestit de Victor Lazăr şi *Copii cu renume*, Biografii povestite tinerimii noastre de Victor Lazăr”[30].

Cei doi soţi, Ana, născută Florea, şi Victor Lazăr nu au lăsat urme marcante în cultura română, poate şi pentru faptul că ei, asemeni întregii intelectualităţi transilvane, s-au jertfit neobosiţi, generaţie după generaţie, pentru propăşirea neamului lor, propăşirea unui neam însemnând, în fapt, apogeul de neegalat al unui neam.

Deci mie nu-mi mai rămâne decât să orânduiesc vechile reţete în selecţii cronologice de tipuri, deci indirect şi de autori, şi să sper, alături de postelnicul Manolachi Drăghici că „limbile ce vor critica înaintea prânzului, vor lăuda după masă gustul şi nevătămarea bucatelor” descrise în aceste reţete (**I. D.**).

---

[27] Unirea Poporului, anul X, nr. 20, Blaj 20 mai 1928, p. 8
[28] *Unirea Poporului*, anul X, nr. 41, Blaj 14 octombrie 1928, p. 7
[29] Ana Victor Lazăr, *Bucătăria gospodinei de la sate*, Biblioteca Astrei, Sibiu 1928, Ediţia a II-a, Sibiu 1932, o. 82
[30] Unirea Poporului, anul X, nr. 20, Blaj 20 mai 1928, p. 8

Supe, ciorbe (zămuri, fierturi)

Supe. Orice fel de supă e bună, dacă zeama în care se fierbe va fi tare şi gustoasă. Spre a avea o zeamă bună, cată să se observe regulile următoare.

Luaţi o bucată bună și proaspătă de carne, pe care o veţi tăia în bucăți pătrate, puneţi-o în apă – doi litri de apă de fiecare kilogram de carne – fără a o spăla; puneţi-o mai întâi la un foc moale; spumați-o bine.

După ce va începe să fiarbă, puneţi sarea trebuitoare și legumele, adică un morcov, cepă sau praz, ţelină, varză dulce, o rădăcină de păstârnac, una de pătrunjel, o tomată, când este, câte-va fire de piper întreg; dacă voiţi, puteţi adăoga și puţină nucuşoară sau cuişoare. După acesta, întreţineţi un foc egal, dar fără ca zeama să fiarbă în clocote, ci numai lin, până în timpul când se va servi la masă. Oala să fie acoperită, spre a nu se evapora. Dacă va scădea, nu umpleți niciodată cu altă apă, ci strecuraţi-o și o puneţi într-o altă oală, apo puteţi umple rasalul, dacă n-a fiert bine. După o ferbere de şase ore, într-un mod încet și egal, zeama e gata şi puteţi face orice supă veţi voi (1846[31], pp. 27, 28).

[31] Manolachi Drăghici (1801-1887), *Reţete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert întâiul bucătar al Curţii Franţei,*

Supa de verdețuri. Verdeţuri uscate pentru supă se găsesc în pachete la băcănie; când nu se vor găsi, tăiați foarte mănunte fire de morcovi, sau și rase, ţelină, varză sau conopidă, când se găseşte, şi le fierbeți în zeama ce arătarăm mai sus (1846, p. 29).

Supa de mazăre. Dacă mazărea e uscată, se ţine, de cu seară, în apă caldă. până a doua zi, apoi se pune să fiarbă, până se topeşte; atunci se trece printr-o sită și se amestecă cu zeama cea preparată. Veţi adăoga, în această supă, câte-va bucățele de miez de franzelă, tăiată felii și prăjite în unt proaspăt (1846, p. 29).

Supă de măcriş. Curăţiţi măcrișul bine și îl spălați, apoi tăiaţi-l mărunţel și-l lăsaţi să fiarbă în zeama preparată. Când va fi fiert, adăugaţi două gălbenuşuri de ouă, înainte de a o servi la masă (1846, p. 29).

Supă de ceapă. Curăţiţi vreo douăsprezece căpăţine de ceapă, scoateţi-i capul și coada şi tăiați-le în felii subțiri. Puneţi o bucată de unt proaspăt la topit și, când va fi fierbinte, aruncați întrînsul ceapa, pe care o veţi lăsa să se roșească, dar nu prea tare, apoi turnați apa trebuitoare, puneţi sare și câteva fire de piper întreg și lăsați să fiarbă 15 minute. Când va fi gata, turnați-o în castron, în care veţi pune, mai înainte, mai multe coji de pâine, făcute mărunțele (1846, pp. 29, 30).

---

potrivit pentru toate stările, Iaşi 1846, retipărită drept *Noua carte de bucate*, Galaţi, fără an

Supă de pâine. Luaţi o câțime îndestulătoare de miez de pâine sau de franzelă, puneţi-o la foc, într-o oală cu puţină apă, până se va topi, adăogați sare şi apă, câte puțină, până veţi ajunge la cantitatea cerută. După ce s-a făcut pâinea una cu apa, adăogați 125 grame de unt proaspăt și, după ce se va topi bine, trageţi oala de pe foc și puneţi vreo trei sau patru gălbenuşuri de ou, amestecând bine, spre a nu se lega, apoi serviţi (1846, p. 30).

Supa de bostănei (dovlecei). Alegeţi bostănei de o mărime de mijloc, scoateţi miezul lor, pe care îl veţi amesteca cu carne de vacă prea bine tocată; adăogați la această tocătură puțin miez de pâine, ouă, sare, piper și câteva fire de orez și, umplând bostănenii, îi veţi așeza la foc, să fiarbă în zeamă de carne, iar când va fi gata, bateți cu oţet gălbenuşuri de ouă, după cantitatea supei, şi, după ce le veţi amesteca bine, serviţi (1846, pp. 30, 31).

Supă cu borş sau cu zeamă de varză acră. Sunt diferite supele ce se fac cu borş sau cu zeamă de varză; cele mai gustoase și mai căutate sunt cele de potroace de curcan sau de pui, de perişoare de carne, de peşte, mai ales crap sau de peşti mărunți. **Borșul se face** simplu, adăugându-i-se câteva fire de orez sau se face dres cu verdeţuri şi cu gălbenuș de ou bătut întrînsul. La borșul cu crap, unii adaogă hrean ras, în momentul când se serveşte. Borșul cu miel se face mai bun adăogându-i-se leuştean, puţină ceapă tăiată subțire sau praz. **Borşul, în genere, se face în modul următor**: se fierb bucățelele în apă fără sare, fie pasăre, vânat sau peşte, și orice alt lucru, apoi se toarnă în borş, să fiarbă dimpreună cu sarea trebuitoare. Peştele, însă, care

va servi pentru supa de borş, trebuie să fiarbă mai puţin timp în apă, fiind mai fraged (1846, p. 31).

Supa de găluşte de griş. Puneţi, într-o litră de lapte (o litră – 250-300 grame) 50 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) griş, să fiarbă; după ce va fierbe, lăsați să se răcească; bateți în ea un ou întreg sau şi două şi puneţi sarea trebuitoare; după ce se vor îngroşa, luaţi cu lingura și le aruncaţi în zeama care clocoteşte pe foc şi, după ce vor mai clocoti îndestul împreună, turnaţi în castron şi serviţi (1846, p. 32).

Supă de picioare de vițel. Luaţi picioare de vițel curăţite şi bine spălate, puneți-le să fiarbă dimpreună cu o ceapă, o țelină, un morcov și sare; veţi putea adăuga şi o coajă de lămâie. După ce vor fierbe, tăiați bucățelele de pe oase şi le puneţi iar în zeama lor, după ce veţi bate în ea patru sau cinci gălbenușuri de ou şi încă atâtea linguri de oțet, apoi serviţi (1846, p. 32).

Supa de tăiței. Se pune un gălbenuş de ou în făină albă îndestulătoare și cu sarea trebuitoare; se frământă bine, vreo patru minute, și acest aluat se întinde în foaie. După aceasta, se strânge foaia și, tăindu-se foarte mărunt, se așează pe o sită, până se va usca. Atunci se pune în zeama de carne şi se lasă pe foc, să ia un clocot. După ce va fierbe, se pun într-un castron câteva fire de pătrunjel tăiat prea mărunt şi se toarnă supa pe deasupra (1846, pp. 32, 33).

Supa de trahana. Spre a se face supa de trahana, trebuie, mai întâi, să aveţi trahanaoa. **Ea se face, în modul**

următor: O oca (oca – 1271 g în Muntenia şi 1201 g în Moldova) de făină se plămădeşte, de cu seară, cu drojdii de casă și se lasă a se dospi până a doua zi. într-un vas mare. Atunci se pune într-o covată, cu 5 ocale de făină și 25 ouă, sare și chișleag (lapte acru) de lapte, scurs prin sită de zerul său. Tote acestea se frământă la un loc, se pune aluatul la dospit, două zile, se întinde la soare, pe mese, până se va usca; apoi se frământă în mâini şi se dă prin ciur. Când voiţi să faceţi supă, luaţi din această trahana o câtime oarecare, după numărul persoanelor, şi o puneţi în zeamă de carne clocotită, amestecând-o necontenit, până va fierbe, şi apoi serviţi (1846, p. 33).

Supă de coji de raci. Luaţi raci și, după ce vor fierbe bine, cu frunze de dafin și sare, curățiţi-i de coji și aceste coji le pisaţi bine într-o piuliță de piatră. Apoi scurgeți zeama lor și o strecurați prin sită. Această zeamă, dimpreună cu gâturile racilor, prăjite şi tăiate mănunt, și cu o ceapă mică, tăiată foarte mărunt, le puneţi în zeamă de carne, până va fierbe bine; și supa e gata (1846, p. 33).

Supa de mazăre verde. Supa de mazăre verde se face punând o câtime de boabe de mazăre verde în zeamă de carne, să fiarbă, la care, de veţi voi, puteţi adăuga câteva bucățele de miez de franzelă prăjită în unt proaspăt și tăiată mărunţel (1846, p. 33).

Supă cu carne de găină. O punem să fiarbă la un loc cu un morcov, un pătrunjel, o ţelină, o ceapă şi o linguriță de sare. După ce a fiert, strecurăm supa, luăm găina fiartă şi o punem pe un cârpător curat şi o tăiem de-a lungul spinării, tăiem picioarele, aripile, gâtul, osul din capul

pieptului; din spate facem patru bucăţi. Toată carnea o așezăm pe o farfurie și o punem să stea caldă, până o dăm la masă. În supă fierbem tăieţei, câte o lingură de fiecare persoană, sau găluște de gris. Tăiţeii sau găluştele vin în supă după ce s-a fiert carnea și am strecurat supa, aşa că să fiarbă singuri (1928[32], p. 15).

Supă de carne de vacă (vită). Un kilogram de carne de vacă se spală repede, cu apă rece, fără să lăsăm carnea să stea în apă, apoi se pune la fiert cu o linguriţă de sare, ceapă curăţită, o ţelină, un morcov, un pătrunjel, totul curăţit și bine spălat. Peste gura oalei punem o lingură de lemn, peste ea acoperământul. Când se ridică spuma, nu o luăm, ci o amestecăm eu lingura de lemn în supă, ca să se împrăștie, căci aşa e mai hrănitoare. După ce a fiert carnea, strecurăm supa prin o sită (sunt sâtiţe anume pentru aceasta), zarzavatul, afară de ceapă, îl tăiem mărunt şi îl punem în vasul (strachina), în care dăm supa la masă. Supa o punem de nou la foc, după ce am spălat oala cu apă caldă, gustăm dacă e destul de sărată şi fierbem în ea tăiţei sau gris sau găluşte de gris. Gris să nu punem prea mult în supă, căci se îngroașeă: la o supă dintr-un kilogram de carne ajung două linguri vârfuite. Carnea o punem într-o strachină, să stea caldă, turnând puţină supă caldă peste ea, ca să nu se usuce. La masă o dăm cu sos şi cu pireu de cartofi sau numai cu hrean curăţit, ras pe răzătoare, sărat puţin și peste el oţet de poame. Tot aşa dăm şi la carnea de găină (1928, p. 16).

---

[32] Ana Victor Lazăr, *Bucătăria gospodinei de la sate*, Biblioteca Astrei, Sibiu 1928

Tăiţei pentru supă. Punem o jumătate kilogram făină pe un cârpător curat, facem în mijlocul ei o gaură, batem cu furculiţa într-un blid trei ouă întregi şi punem, de fiecare ou, câte o lingură de apă, turnăm totul în mijlocul făinii și o amestecăm încet cu un cuţit, până se face un aluat potrivit, nici prea vârtos, nici prea moale, îl frământăm pe cârpător până ce nu se mai lipește nici de mâini, nici de cârpător, facem din el cu sucitorul (făcăleţul) două turte mari, subțiri, le lăsăm să se zvânte bine, tăiem fiecare pătură în patru părţi, le punem unele peste altele, le facem sul și le tăiem foarte mărunt, cu un cuţit ascuţit bine, îi împrăștiem pe cârpător, să se usuce bine. În supă se pune pentru fiecare persoană câte o lingură de tăiţei.

Tot aşa se pregătesc și tăiţeii pe care îi gătim cu brânză sau cu nuci, numai cât turta o lăsăm mai groasă și tăieţeii îi tăiem mai laţi. Sâmburii de nucă îi mărunţim (1928, p. 17).

Găluște de gris. Luăm untură (unsoare) sau unt cât o nucă şi o frecăm bine, într-o farfurie, amestecăm în ea două gălbenuşuri de ou, batem albușul deosebit, până s-a făcut spumă tare, amestecăm în aceasta gris până se face ca un aluat, punem apoi și gălbenuşurile şi, amestecând mereu, luăm cu o linguriţă, muiată în supă, tot câte o porţie, şi o punem în supa clocotindă, care să mai fiarbă cu găluștele, fără întrerupere, cam 20 de minute (ceva mai bine de un sfert de oră) (1928, p. 18).

Supă de chimăn (chimin). Punem să fiarbă doi litri de apă, cu o linguriţă rasă de sare şi cu o ceapă, curăţită şi crestată. Facem, apoi, din o lingură de untură și două linguri de făină un rântaş. Când începe rântașul a se îngăl-

beni, punem în el o lingură de chimăn și îl prăjim împreună cu răntașul, amestecând mereu. Răntașul să nu-l prăjim prea tare. Când e gata, îl stângem cu o ceaşcă de apă rece şi îl turnăm în oala, unde pusesem ceapa şi sarea, și lăsăm să fiarbă o jumătate de oră. Apoi luăm zeama de chimăn de la foc, o strecurăm prin sită, o gustăm de e destul de sărată, punem două linguri de smântână și o dăm la masă. În supa aceasta punem bucățele de franzelă sau pâine prăjită și tăiată bucățele de formă cubică (1928, p. 18).

Ciorbă (zeamă) de post cu fasole boabe. Se alege fasolea, din care ajunge o jumătate de kilogram la șase persoane, se spală și se pune, cu apă rece, la fiert, grijind ca apa să treacă de o palmă peste boabe. După ce a fiert, scurgem toată apa, în care a fiert, şi turnăm peste boabele rămase altă apă curată, dar care fierbea clocotind. Într-aceea curățim o căpăţână de aiu (usturoi), îl tocăm mărunt și-l punem în oala eu fasolea, împreună cu o linguriţă de sare, ca să mai fiarbă încă un sfert de oră. Apoi o înăcrim cu borş, pe care l-am fiert mai întâi deosebit, sau cu două linguri de oţet, amestecat cu o jumătate linguriţă de făină, și lăsăm să mai clocotească câteva minute (1928, p. 19).

Ciorbă de fasole verde. Culegem păstăile, le curăţim, spălăm și le punem în apă rece, la fiert. Când a început să fiarbă, punem în ea o jumătate de ceapă, tăiată mărunt, şi foi verzi de pătrunjel, tocate mărunt. Într-o crăticioară, facem un răntaș, din două linguri de untură (unsoare) sau din o bucată de slănină, tăiată bucățele, și din două linguri de făină. Când e răntașul pe jumătate prăjit, punem în el o jumătate de ceapă, tăiată mărunt, și o prăjim împreună cu răntașul. Să grijim să nu ardem ceapa, căci

atunci rântaşul capătă gust rău și stricăm numai mâncarea. Dacă e fiartă fasolea, punem în ea rântaşul și sarea trebuincioasă, gustăm dacă zeama e destul de sărată, apoi o lăsăm să mai fiarbă cu rântașul. Pe urmă o înăcrim cu oţet sau cu borș fiert mai întâi deosebit; vara, putem înăcri şi cu mere acre sau cu prune verzi. Ciorba de fasole verde are gust mai bun, dacă înainte de-a o mânca a stat o oră la o parte (1928, p. 19).

Ciorbă de pătlăgele roşii cu orez, fără carne. Curăţi și tai mărunt o ceapă mare, o prăjești în două linguri de untură, până începe să se înmoaie. Pui apoi două linguri de orez ales și spălat şi-l prăjeşti împreună cu ceapa, apoi pui câteva linguri de apă, cât să treacă peste orez; pui şi sarea trebuincioasă. Când seacă apa, pui din nou câte puţină apă caldă. În alt vas pui bulion de pătlăgele roșii, amestecat cu apă, să fiarbă. Dacă nu ai bulion, iei un kilogram de pătlăgele roşii, coapte, le speli şi le pui la fiert. Dacă s-au fiert, le treci prin sită, le pui de nou. la fiert şi amesteci orezul în bulion, lăsând să fiarbă împreună. Mai guști apoi, dacă mai trebuie sare. La masă, se pot pune și 2-3 linguri de smântână în ciorbă (1928, p. 20).

Ciorbă de salată. Spălăm patru căpăţâni de salată verde, în câteva ape, le tăiem de-a lungul, fiecare căpăţână în opt părţi egale, şi le punem pe o farfurie. Punem apoi într-o oală, la foc, doi litri de apă, cu un vârf de cuţit de sare, o mână de foi verzi de ai (usturoi), după ce le-am spălat, mai întâi, și le-am tocat mărunt, tot atâtea foi de pătrunjel şi puţin mărar verde, și le lăsăm să fiarbă. Luăm acum o bucată de slănină, de mărimea unei palme, o tăiem bucăţi, mari cât un vârf de deget, şi le punem să se topească

într-o tigaie. Când sunt topite, facem jumări (păpară, ratotă, sdrob) din şase ouă, lăsăm tigaia pe marginea plitei (platănului). Mestecăm apoi într-un blid o lingură de făină, cu două gălbenușuri de ou, trei linguri de smântână şi trei linguri de oţet, punem tot câte puţină apă din oală, amestecând mereu, să nu se opărească ouăle, turnăm apoi totul în oala cu zeama clocotindă şi punem, apoi, şi toată salata. Lăsăm să dea o dată bine în clocot, o luăm de la foc şi turnăm în ea şi jumările făcute din cele şase ouă. Gustăm, de e destul de sărată sau de acră, mai punem, de mai trebuie, sare sau oţet, apoi o putem mânca (1928, pp. 20, 21).

Zeamă de cartofi cu legume, fără carne. Curăţim doi morcovi mai măricei, două rădăcini de pătrunjel, o jumătate de ţelină (ţelăr), îi spălăm, luăm și o jumătate de ceapă și radem legumele pe o răzătoare anume de zarzavat (legume), iar de nu o avem, tăiem legumele în felii subţiri, iar ceapa o radem pe răzătoarea cea mică. Punem la foc vreo doi litri de apă și o linguriţă de sare. După ce au fiert legumele, punem în oală un kilogram de cartofi curăţiţi, spălaţi şi tăiaţi bucăţi de-a lungul. Facem apoi, din o lingură de unsoare (untură) și una de făină, un rântaș, pe care îl stângem, dacă s-a rumenit, cu apă rece, îl amestecăm, ca să nu se facă cocoloaşe, și-l turnăm în supă. Când s-au muiat cartofii, mai punem și frunze verzi de pătrunjel. Aceasta e zeamă dulce; cui îi place acră, pune oţet (1928, pp. 21, 22).

Zeamă acră de cartofi cu carne. Se face cu tot felul de carne: de vacă, de oaie, de porc, proaspătă sau afumată. Cartofii, curăţiţi, spălaţi, tăiaţi, se pun în zeamă numai după ce a fiert carnea și am strecurat zeama, sărată

cât trebuie. În zeama acră de cartofi nu punem legume, ci numai puţină ceapă rasă pe răzătoarea cea mică şi o căpăţână de aiu (usturoi) curăţit și tăiat mărunt. Nu facem rântaş, ci o legăm, la urmă, cu o linguriţă de făină, amestecată cu oţetul trebuincios pentru acrit. Când s-o dăm la masă, punem în ea şi un gălbenuş de ou bătut bine (1928, p. 22).

Supă de carne de vită cu gulii (călărabe). Punem carnea la fiert, cu legumele obişnuite (morcov, pătrunjel, ţelină) și sarea trebuincioasă, curăţim guliile, le spălăm și le tăiem felii de grosimea unui creion şi lungimea unei jumătăţi de deget, le punem să fiarbă cu carnea împreună, dacă întrebuinţăm gulii târzii de iarnă, iar de sunt de cele timpurii, în iunie şi iulie, acestea le punem la fiert după ce carnea e pe jumătate fiartă. Când s-au muiat guliile, scoatem morcovul, pătrunjelul și felina din supă, facem un rântaş, îl punem în supă și lăsăm să mai fiarbă o dată, mai bine de un sfert de oră. Se poate face supa aceasta și cu carne de oaie sau de găină (1928, pp. 22, 23 – N. N.: în loc de gulii, în Moldova se foloseşte sfecla roşie, dar fără carne şi dreasă cu ou şi smântână).

Zeamă de morcovi. Prăjim, într-o cratiţă mai mare, în ulei, o jumătate de ceapă, tăiată mărunt. După ce s-a muiat ceapa (să grijim să nu se ardă!), punem o farfurie de morcovi, tăiaţi felii de mai înainte, îi prăjim puţin împreună cu ceapa, apoi punem apă fierbinte peste ei și o linguriţă de zahăr pisat și-i lăsăm să fiarbă până s-au muiat bine. Numai după aceea o sărăm şi punem câţiva căţei de aiu (usturoi) tăiaţi mărunt. Facem un rântaș, tot cu ulei, apoi lăsăm supa să mai fiarbă puţin. Dacă o vrem acră, punem oţet cât ne place.

Zeamă de aceasta se poate face şi cu carne de porc, proaspătă sau afumată, sau cu carne de oaie. Prăjitul cepii şi rântaşul se fac cu untură. Morcovii îi punem numai după ce a început zeama să fiarbă bine (1928, p. 23).

Borş rusesc. Borşul acesta se poate face cu carne de vacă, de oaie, de porc, proaspătă sau afumată. Tăiem carnea în bucăţi potrivite, o punem să fiarbă cu atâta apă, ca să treacă bine peste carne. Mai punem o ceapă, tăiată mărunt, o jumătate linguriţă de sare, o lingură de untură şi lăsăm să fiarbă toate, grijind să nu se prindă de fundul vasului. Tăiem apoi, subţire ca tăieţeii, un ardei (ciușcă) gras, o mână de foi de aiu (usturoi), o jumătate de ceapă, doi morcovi, un pătrunjel, o ţelină, o bucăţică de varză albă şi puţin mărar verde, pe care le punem toate în vasul cu mâncarea. Adăugăm apoi și o mână de orez, ales și spălat. După ce s-a muiat carnea şi s-a fiert zarzavatul, mai adăugăm apă fierbinte şi gustăm, dacă e destul de sărat, apoi punem borşul, fiert deosebit şi lungit cu apă fierbinte, dacă ni se pare prea acru (1928, p. 25).

Borş de miel cu cartofi. Speli carnea și o pui la fiert cu sare, cât trebuie, o ceapă, o foaie de dafin (lurben) și o bucăţică de slănină. Curăţi apoi, speli și tai de-a lungul câţiva cartofi, pe care îi pui în zeamă, când e carnea aproape fiartă, scoţi ceapa, curăţi o căpăţână de aiu (usturoi), o toci mărunt şi o pui în vasul cu mâncarea. Într-aceea, în altă oală, a fiert borşul și-l torni în mâncare, după ce l-ai potrivit cum îl vrei de acru, laşi să mai fiarbă puţin, și borșul de miel e gata. Ciorba aceasta se poate face și cu carne de oaie, de viţel sau de porc (1928, pp. 25, 26).

Borş de peşte. Peştele e bun numai proaspăt, iar de e sărat, să fi fost sărat de curând după ce a fost prins. Cu puţine mâncări s-au otrăvit oamenii atât de des ca cu mâncare de peşte stătut prea mult. Peştele se cunoaște că e proaspăt, când branhiile (urechile) îi sunt încă roșii, ochii limpezi și nu vârâți în cap. Peștele cu branhiile spălăcite, cu ochii turburi şi vârâţi în cap, este vechi, stătut, și e periculos pentru sănătate, căci ne putem intoxica (otrăvi).

Peştele se curăță astfel: îl punem pe un cârpător, îl ţinem de coadă şi curăţim solzii cu un cuţit bun, dând de la coadă, spre cap, apoi îl spălăm în apă curată, îi facem o tăietură de-a lungul pântecelui, scoatem cu îngrijire maţele și icrele, pe care le despărțim de maţe, îi scoatem şi urechile. La crap mai scoatem din ceafă și un os în formă triunghiulară, căci acesta e otrăvicios.

Borşul de peşte se face astfel: Potriveşti borșul, după câte persoane sunt, îl lungeşti cu apă, ca să nu fie prea acru, tai mărunt o ceapă, pui mărar, pătrunjel şi o mână de foi de usturoi, o foaie de dafin, sare câtă trebuie, două linguri de orez ales. Când a fiert orezul, pui peștele spălat, dacă e mare, îl tai în câteva bucăţi, iar dacă sunt pești mai mici, îi laşi întregi, dar după ce i-ai curăţit și spălat. Borșul de peşte se face mai ales din crap și ştiucă.

Ciorbă de peşte se poate face și cu moare (zeamă de varză), întocmai ca borşul de pește (1928, pp. 26, 27).

Ciorba ţărănească. Tai câteva cepe în felii și le pui să fiarbă în zeamă de pasăre sau în zeamă de carne, adăugând bucățele de pasăre sau carne de vacă. Adaogi sare, ardei roșu pisat. Mai adaogi pătlăgele roșii, când sunt, sau prune verzi necoapte, morcovi, frunză de țelină, leuștean,

toate tăiate mărunt. În timpul fiertului, spumezi mereu. Când dai la masă, presari pătrunjel tocat (1935[33], p. 107).

Supă de găluşte de griş. Iei o bucată de unt și îl bați cu lingura, până devine alifios. Adaogi gălbenușuri de ouă, după cantitatea găluștelor ce dorești să le faci. Amesteci mereu. Apoi presari griş și tot mereu amesteci. Albușul ouălor îl ții și-l amesteci aluatului. Adăogi sare și puțin pătrunjel tocat. Faci, după aceea, găluștile, luând cu lingurița porțiuni din aluat și le arunci într-o cratiță, în care ai pus puțină zeamă de carne. Găluștile trebuiesc scoase una câte una și aruncate în oală, unde fierbe toată zeama de carne, care constituie supa. De unde rezultă că aceste găluşte nu trebuie să fie fierte în toată cantitatea de supă, ci numai într-o parte a ei. Cantitatea mică de zeamă, în care au fiert găluştele, se adaogă apoi cantității celei mari. Găluştele sunt fierte, când se ridică la suprafața zemii (1935, p. 107).

Supa de trahana. Faci trahanaua astfel: iei un kilogram de făină și o amesteci cu 3-4 ouă. După ce s-a dospit complet, frământi coca, adăugând și puțin lapte bătut. Treci prin ciur sau o strecurătoare cu găuri mari și lași să se usuce. Când s-a uscat o conservi la un loc răcoros. Iei din ea și o fierbi în zeamă de came, pentru ca să o dai la masă (1935, pp. 107, 108).

Supa de zarzavat. Tai mărunt și subțire zarzavaturi diferite: morcovi, țelină, conopidă, varză dulce, fasole verde, mazăre boabe, bob verde, cartofi, napi etc. sau numai o parte din aceste legume. Le rumenești ușor, în puțin unt.

---

[33] Constantin Bacalbaşa, „*Dictatura gastronomică: 1.501 feluri de mâncări*”, Bucureşti 1935

Zeama de came o pui să fiarbă, iar când este în colcot mare, adaogi legumele, dar nu toate deodată. Mai întâi, pui morcovii, care fierb mai greu, apoi, treptat, celelalte zarzavaturi, pumn cu pumn, evitând ca zeama să se răcească, dacă zarzavaturile ar fi aruncate toate de odată. Când arunci un pumn, aştepţi ca colcotul să reînceapă şi numai atunci arunci pumnul următor. Când dai la masă, toci pătrunjel, îl presari şi adaogi mici cuburi de franzelă prăjită (1935, p. 108).

Supă de tăiţei. Tăiţeii se pregătesc astfel: Pentru un pumn de făină, un ou. Amesteci bine. până ce amestecul e perfect. Atunci adaogi untul proaspăt, în cantitate mică. Amesteci mereu şi frământi în mână. Când amestecul e deplin, laşi să se răcească şi să se dospească. Apoi acoperi cu un tulpan. Când s-a răcit, pui aluatul pe o scândură, pe masa de bucătărie şi îl întinzi cu un sul, până obţii subţirimea dorită. Atunci apuci aluatul, de la un colţ, şi îl răsuceşti ca un sul. Când sulul e destul de gros, tai cu cuţitul şi reîncepi un alt sul. Apoi, cu un cuţit foarte subţire, tai coca, care cade în şiruri subţiri. Dar, mai înainte de a o arunca în zeama de carne fierbinte, tăiţeii trebuie împrăştiaţi pe masă sau pe scândura bucătăriei, spre a se usca. Căci puşi în zeama fierbinte neuscaţi bine, s-ar preface în cocă crudă (1935, p. 108).

Supă de pătlăgele roşii cu orez. Această supă se face fie cu zeamă de came, fie de regim, numai în apă. Iei o mică cantitate de zeamă sau de apă şi fierbi în ea atâtea pătlăgele cât doreşti să fie supa, mai deasă ori mai limpede. Când pieliţa de pe pătlăgele se ridică uşor, acestea sunt fierte. Şi atunci le treci prin sită. În unt rumeneşti o canti-

tate de ceapă și o treci prin sită și pe aceasta. În altă parte prăjești orezul destinat supei, pe care l-ai ținut 1-2 ore în apă, spre a se muia.

În zeama de carne sau în apa destinată supei, torni piureul de pătlăgele, de ceapă, orezul, cât şi zeama sau apa în care au fiert pătlăgelele, precum și untul în care ai prăjit ceapa. Adaogi o frunză de leuștean și alta de țelină. Sărezi și lași să fiarbă, până ce orezul este gata. Adaogi și puțin zahăr, după cum vrei să fie supa de dulce sau acră. Unii pun și un rântaș de făină, făcut în untul în care a prăjit ceapa. Chestie de gust (1935, pp. 108, 109).

Ciorbă de peşte. Toci 6 prazi cu 4 cepe, le pui la foc, cu 50 grame untdelemn. Lași să se prăjească, apoi adaogi puțin usturoi, pătrunjel, 4 sardele de butoi, spălate bine și tocate, sare, piper, 6 pătlăgele roșii și apă. După ce au fiert o jumătate oră, strecori totul prin sită și pui să fiarbă peștele ales în această zeamă. Supa e cu atât mai bună, cu cât pui mai multe feluri de pești. Această supă se fierbe în patru feluri: în zeamă de carne, în apă curată, în borș sau în zeamă de varză. De preferat borșul și zeama de varză (1935, p. 109).

Supa de linte. Lintea o pui în apă rece, să fiarbă. Când boabele au crăpat, pui sarea, câțiva căței de usturoi, o ceapă tăiată mărunt, o ramură de cimbru. O poți fierbe și trece prin sită ca un piureu. O poți găti și trecând prin sită numai un sfert din boabe, lăsând celelalte trei sferturi de boabe întregi, cum se face și pentru supa de fasole. Se face în apă, de post, sau în zeamă de came, de dulce. Când lintea e pregătită în piureu, îi adaogi un rântaș de făină cu unt (1935, p. 109).

Supa economică ci varză dulce. Tai o căpățână de varză și o curеți de foile cele verzi și de coaste; o pui într-o tingire, cu 50 de grame de slănină tocată și puțin usturoi. După ce s-a rumenit slănina, torni peste ele 2 litri de apă fierbinte, adaogi puțină sare, o bucată de cârnat puțin rumenit în unt și lași să fiarbă. Cui îi place, poate să garnisească fundul castronului cu bucățele de pâine sau franzelă prăjită și să toarne supa peste ele, înainte de a da la masă. (1935, p. 109).

Supa de găluşte de raci. Fierbi grăsime de la rinichi de vacă; iei o lingură bună din această grăsime și o faci cu un ou, apoi îi adaogi puțin pătrunjel, sare, piper, puțin pesmet, o franzelă pisată mărunt, puțină făină. Frământi toate acestea cu lingura, le amesteci cozile racilor fierte, curățate și tocate; faci găluștile și le pui să fiarbă în zeamă de carne sau în bulion de pătlăgele roșii (1935, pp. 109, 110).

Supa de borş cu potroace. Pui borșul să fiarbă, cu ceapă și pătrunjel, apoi pui potroacele în el, tăiate mărunt; fierte bine, servești. Poți bate un gălbenuș de ou în smântână și să-l torni în supă, în momentul de a da supa la masă. Unii fierb potroacele în apa în care s-a pus zarzavat. După ce a scăzut apa, care nu a fost prea multă de la început, decât atâta cât a trebuit să acopere bucățile, se adaogă zeama de varză fiartă cu aceasta. La potroacele de gâscă, să nu fie zeamă mai mult de jumătate litru, când este fiartă (1935, p. 110).

Supa de borş cu perişoare. Toci bine carnea de vacă, scoțându-i toate vinele; pui în tocătură miez de fran-

zelă, muiat în apă sau în lapte, sare, piper sau puțin ardei, un ou sau două (după cantitate) și o jumătate de lingură de unt proaspăt. Faci perișoare, le tăvălești în puțină făină și le pui să fiarbă bine în borșul ce fierbe. Înainte de a servi, poți să bați un gălbenuș de ou și să-l amesteci în supă. E mai bine să se fiarbă puțin zarzavat de supă în apă, cât să-l acopere, și când este fiert, se adaogă borșul, care a dat un colcot, cu o ceapă întreagă. Tot atunci se adaogă și perișoarele. Zarzavatul se scoate întreg din supă, înainte de a se servi la masă. Unii taie în feliuțe subțiri o parte din el și-l servesc odată cu borșul (1935, p. 110).

Borş cu peşte. Pui în borș ceapă, pătrunjel și piper și lași să fiarbă. Speli, cureți peștele bine, îl tai bucăți măricele și-l pui în borșul fierbinte, în care-1 lași numai un sfert de oră descoperit. Peștii cei mai buni pentru supă sunt crapul și morunul. Mai gustos iese dacă se fierbe zarzavatul de supă cu puțină apă; când e pătruns, atunci se toarnă borșul, care a fiert de o parte, cu o ceapă întreagă. Se pune peștele când zeama a dat în fiert și se lasă până se pătrunde bine. La sfârșit, se adaogă pătrunjel și leuștean verde în castron. Unii pun și hrean ras (1935, p. 110).

Borş cu găluşte de peşte. După ce fierbi bine peștele, desparți carnea de oase și o toci, apoi amesteci puțin miez de franzelă, muiat în untdelemn, o ceapă coaptă și tocată, sare, piper; amesteci bine totul, până ce devine ca o alifie. Din această tocătură faci găluști mici, pe care le prăjești în untdelemn, apoi le pui în borș, ca să fiarbă. Această supă se poate face și cu zeamă de varză (1935, pp. 110, 111).

Supă de dovlecei. Razi coaja de la dovlecei, îi scobești și îi umpli iarăși cu ce ai scos din ei, amestecat cu miez de franzelă, cu tocătură de carne de miel, în care amesteci un ou sau două, după cantitate, sare, piper, puțin orez și pătrunjel. Așezi dovleceii umpluți în oala cu zeamă de came și îi lași să fiarbă, adăugând puțin orez, sare, piper, ceapă tocată mărunt și coaja de la o jumătate lămâie. Când carnea este fiartă, dai la masă. Se pune în zeamă, să fiarbă, înainte zarzavatul de supă, apoi se pun dovleceii, care se pot umple și cu apă, în loc de zeamă de carne. Mulți servesc această supă cu aguridă. Se fierb boabele de aguridă, cu puțină apă, apoi se zdrobesc și se strecoară zeama lor peste ciorba de dovlecei (1935, p. 111).

Supa de ciuperci. Spală, curăță și taie ciupercile bucăți, rumenește-le în unt și presară-le cu făină. În urmă, le pui sare, piper, puțin pătrunjel tocat, puțin usturoi tocat și fierbi totul în zeamă de came sau în zeamă de mazăre, sau chiar în apă simplă. Unii pun, înainte de a servi, puțină smântână. Mulți le servesc cu borș fiert. În acest caz, se dă la masă cu puțin leuștean tocat (1935, p. 111).

Ciorba de burtă (Schembea). Se ia burtă și picioare de vacă. Cantitățile, la discreție. Să zicem: 2 kilograme burtă, unul de mure și un picior. Să se curețe bine, să se spele în mai multe ape, opărindu-le; oasele piciorului le spargi, pentru ca să iasă cuprinsul lor. Pui toate acestea într-o oală cu apă; apa să acopere carnea. Se adaogă o căpățână de usturoi necurățată, o ceapă întreagă, un morcov, 2-3 foi de dafin, piper negru boabe, sare și o bucată de seu de vacă. Acoperi oala și lași să fiarbă ușor. Atunci se strecoară zeama, printr-o sită deasă, iar seul îl freci pe sită cu

o lingură, ca să iasă grăsimea. Burta se taie în bucăți subțiri, cum e cartoful pai. Se pune iarăși în oală, se toarnă peste carne zeama în care a fost. În altă parte, pui: 4-5 gălbenușuri de ou, o jumătate de castron de iaurt, o jumătate lingură de făină și se freacă toate împreună. Pe urmă, se iau, din ciorbă, 2-3 linguri și se toarnă peste aceste ouă, se strecoară prin sită, în oala cu ciorbă. Torni și o cantitate de oțet de vin, după dorință. Să nu stea pe foc iute, căci se taie (1935, pp. 111, 112).

Supa de găluşte de ficat. Ficatul de vacă îl razi și îl treci prin sită, apoi rumenești ceapă în unt, adaogi și ficatul, pentru ca să-l rumenești în același timp. Scoți de la foc și adaogi: un ou întreg bătut, pătrunjel tocat, miez de pâine, muiat în lapte sau zeamă de carne. Pui iarăși la foc. Ficatul îl faci găluşte și le pui, una câte una, când fierbe zeama. Piper cât de mult. Să fiarbă 15 minute (1935, p. 112).

Ciorbă de peşte de la Dunăre. Rumenește, în untdelemn, 3 cepe, 3 bucăți albe de praz, o țelină, 4 tomate fără pieliță și semințe. Aruncă în cratiță și 3 căței de usturoi striviți și umple cu 3 litri de apă. Pune sare și piper. Curăță 1 kilogram și jumătate de pești diferiți, după cum ți-e pofta. Pune peștele în cratiță, să fiarbă 20 de minute, apoi trece lichidul prin sită, în altă cratiță. Servește foarte cald (1935, p. 112).

Ciorbă pescărească. Iată o ciorbă care nu se poate mânca în condiții excelente, decât prin bălți, pe la pescării. Aceasta, din două cauze: întâia, că numai acolo se pot găsi mai multe varietăți de pești de-odată; a doua, fiindcă peș-

tele viu are cu totul alt gust, decât peștele mort. Se procedează astfel pentru pregătire: Se pun, într-o mare oală cu apă, mai multe feluri de pește, cu sare și câteva legume. Fiertura se face bună când peștii aproape s-au topit. Atunci, ce a mai rămas din toți acești pești e aruncat, iar în lichidul rămas se pune, spre a fi fiert, un pește nou, acela pe care îl aleg comesenii. Fiert în bulionul tare în care au fiert ceilalți pești, peștele ales capătă un gust deosebit (1935, p. 112).

Ciorbă de iepure ţigănească. Întrebuințezi capul și alte bucățele a părții de dinainte a iepurelui. Le pui întro oală cu vin alb, să stea puțin, adaogi apoi apă și sângele și pui să fiarbă. Înainte de a începe fierberea, pui: orez, ceapă tocată, morcovi tăiaţi ca paiul, sare, mult piper măcinat proaspăt, coajă de la jumătate lămâie (1935, pp. 112, 113).

Ciorbă de fasole. Pui, în ajun, să se moaie fasolea într-un vas cu apă căldicică. Să stea astfel cel puțin 12 ore. A doua zi, pui această fasole într-o oală cu apă rece. Cantitatea, potrivită cu numărul comesenilor și cu dorința de a fi ciorba mai rară sau mai deasă. După ce fasolea a început să crape, numai atunci pui sarea. Apoi, în timpul clocotului, adaogi: ceapă tocată, o ramură de cimbru, o ramură de țelină, morcovi tăiați subțire. Când fasolea e fiartă bine, iei o pătrime a ei și o treci prin sită, lăsând să cadă prin ea în oală. În timpul fiertului, nu trebuie să bagi lingura, ca să amesteci. Unii adaogă și puțină pătlăgea roșie, pentru a colora și da ciorbei un gust acrișor (1935, p. 113).

Ciobă de potroace moldoveneşti. Această ciorbă se face și cu borș, și cu zeamă de varză acră: cea cu zeamă

de varză e preferabilă. Pui zeama sau borșul să fiarbă, cu ceapa tăiată în bucăți, și pătrunjel; apoi adaogi bucățele din măruntaiele curcanului sau ale gâștei (1935, p. 113).

Ciorba de perişoare. Altă pregătire a ciorbei acesteia, pe care am mai prezentat-o o dată. Toci carne de vacă, în care ai pus miez de pâine muiat în lapte sau zeamă de came, sare, piper, ouă câte trebuie, după cantitatea cămii, și puțin unt proaspăt. Faci perișoarele, le tăvălești în făină și le pui să fiarbă în borș sau zeamă de varză. Când supa este în colcot, adaogi câteva zarzavaturi: morcovi, ceapă, leuștean, țelină, azmățui, foaie de dafin, cimbru. Zarzavaturile nu trebuie puse când apa e încă rece, căci s-ar întări. Și nici toate deodată, ci numai puțin câte puțin, pentru ca lichidul să nu se răcească (1935, p. 113).

Supa de varză cu smântână. Pune în zeamă de carne varză, piper, ardei roșu și lasă să fiarbă o jumătate de oră. Cu cinci minute înainte de a o servi, maniezi unt proaspăt cu făină și pune în oala unde fierbe supa. Adaogi smântână și oțet, mai mult ori mai puțin, după gust. Sărează și servește (1935, p. 113).

Supă cu castane. Curăță castanele de coji, pune-le în apă fierbinte, pentru ca să le poți lua și pielițele. Apoi fierbe-le în zeamă de carne. Trece-le prin sită în piureu. Moaie piureul cu zeamă de carne, adaogă vin de Madera, fierbe supa și curăț-o mereu de pielițele ce ies deasupra. Rumenește ușor în unt felii de mere (rotogoale) și pune-le în supă, în momentul de a servi. Nu e nevoie de prea multă sare sau piper (1935, p. 114).

Supă de piure de cartofi cu smântână. Fierbi în atâta apă, câte tacâmuri ai la masă, cartofi tăiați bucăți, apoi îi treci prin sită. Într-o cratiță, rumenești în unt sau untdelemn ceapă și praz, în părți egale. În apa în care au fiert cartofii, pui piureul, ceapa, prazul, sărezi, piperezi și adaogi câțiva căței de usturoi curățiți. Zece minute înainte de a da la masă, pui în supă lapte sau, mai bine, smântână dublă. Aceiași supă se poate face în zeamă de carne în loc de apă (1935, p. 114).

Sosuri (salcii) pentru rasoale de carne, de păsări şi de peşte

Sos de castraveți. Prăjiţi 20 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) făină în 15 dramuri unt; tăiaţi doi castraveți muraţi în oţet, după ce-i veţi curăţi de coajă, și, punându-i în acea făină cu unt, amestecați, apoi turnați puţină zeamă de carne, sare şi lăsaţi să fiarbă (1846[34], p. 35).

Sos cu tarhon. Luaţi 25 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) frunze de tarhon, lăsaţi-le să fiarbă o jumătate de oră cu o ceapă tăiată mărunt și 50 dramuri zeamă de

---

[34] Manolachi Drăghici (1801-1887), *Reţete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert întâiul bucătar al Curţii Franţei, potrivit pentru toate stările*, Iaşi 1846, retipărită drept *Noua carte de bucate*, Galaţi, fără an

carne; bateţi bine trei gălbenuşuri de ouă cu o jumătate lingură de făină şi cu o lingură de apă; turnaţi oul în zeama cu tarhon, amestecând mereu; puneţi sare şi oţet şi lăsaţi să mai fiarbă puţin (1846, p. 35).

Hrean cu franzelă. Puneţi 2 linguri de franzelă rasă în 2 linguri de hrean, opăriți cu zeamă de carne, puneţi oţet, zahăr pisat şi puţin untdelemn bun; amestecați-le bine și le puneți în vasul lor (1846, p. 36).

Sos de capere. Prăjiţi 20 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) făină în 15 dramuri unt; puneţi puțină ceapă rumenită; turnnaţi-i zeamă de carne, sare, câte-va fire de piper, puţin oțet și două linguri de capere (boboc al caperului, folosit drept condiment) desărate și tocate mărunțel și lăsaţi să fiarbă (1846, p. 36).

Sos de tomate. Puneţi vreo 10 sau 12 tomate cu o bucată bună de unt, patru cepe mari, tăiate felii, un pahar de zeamă de carne, pătrunjel, o frunză de dafin, două cuișoare, sare, piper întreg şi nucușoră, lăsaţi să fiarbă, amestecând adesea, spre a nu se lipi tomatele; după ce se vor topi bine, le veţi trece print-o sită rară (1846, p. 36).

Sos italian. Turnaţi într-o oală jumătate sticlă de vin alb, o bucată de unt, o lingură de untdelemn, pătrunjel, puţin usturoi, toate tocate. Lăsaţi să scadă până la jumătate, adăogați un pahar plin de zeamă de carne sau de buhon (stomacul porcului) topit în apă caldă, mai lăsaţi să scadă, apoi serviţi (1846, pp. 36, 37).

Sos maiones. Puneţi într-un vas de farfurie un gălbenuş sau două de ouă crude, cu sare și cu zeamă de lămâie; turnați untdelemn puţin câte puțin și amestecați necontenit; sosul va începe curând a se îngroșa; puneţi, din când în când, câteva picătură de oţet aromatic tare; veţi putea adăuga untdelemn, pe cât va suferi sosul, și-l veţi întrebuinţa la peşti şi la păsări (1846, p. 37).

Sos de verdețuri mărunte. Puneţi într-o oală unt amestecat cu făină şi lăsaţi să se topească la foc; adăugaţi câteva verdețuri mărunte, bine tocate, și un pahar de zeamă de carne şi lăsaţi-le să fiarbă 15 minute (1846, p. 37).

Sos de sardele. Luaţi 4 ouă răscoapte, trei sardele curăţite de oase şi pătrunjel, tăiați-le mănunt, puneţi-le întrun vas, adăogând puţin muștar, zahar, oţet, și amestecați-le bine (1846, pp. 37, 38).

Alt sos de sardele. Desăraţi bine 4 sardele, curățiţi-le, tăiaţi-le, puneţi puțină ceapă și pătrunjel, apoi le aruncaţi în 2 linguri de făină rumenită cu 15 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) de unt, prăjiți-le puţin, turnaţi 2 linguri de oţet și zeamă de carne și lăsaţi să fiarbă (1846, p. 38).

Sos de arpagic. Topiţi unt și puneţi în el trei linguri de făină și două de arpagic tăiat mănunţel și lăsaţi să fiarbă puţin pe cărbuni; apoi puneţi puţină smântână și puţin oţet, sare, câteva arpagici întregi fierte și puțin piper (1846, p. 38).

Sos de cartofi. O litră (o litră – 250-300 grame) de cartofi, tăiaţi măruntel, după ce vor fierbe cu puţină sare,

lăsaţi-i să se prăjească puțin în grăsime; rumeniţi puțină ceapă foarte mănuntă; puneţi 25 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) oţet, puțină apă, două frunze de dafin, piper și sare, şi lăsați-le să fiarbă puțin (1846, p. 38).

Sos de ceapă. Rumeniţi făina 20 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) în 15 dramuri de unt; adăugați o lingură de zahăr, două cepe tăiate mărunt şi lăsaţi să se rumenească puțin; apoi turnaţi zeamă de carne, puţină coajă de lămâie tăiată mărunt, sare, oțet, și puneţi să fiarbă (1846, p. 39).

Dublu sos pentru rasol de peşte. Puneţi într-o farfurie oțet, zeamă de lămâie, untdelemn, sare, piper, ardei roşu pisat, muștar, câte-va fire de pătrunjel tocat mănunt; amestecaţi-le bine și turnați-le pe rasolul de peşte. Dacă va fi cegă, apoi veți avea o mâncare minunată. Acest sos e de o invenţie nouă (1846, p. 39).

Sos de ciuperci, pentru fripturi. Tocaţi ciuperci cât se poate de mărunt şi prăjiţi-le în unt, apoi turnnați zeamă de carne, sare, piper, o legătură de pătrunjel tocat, și lăsaţi să fiarbă o jumătate de oră (1846, p. 40).

Sos piperat pentru fripturi. Puneţi, într-o oală unt, câteva fire de pătrunjel, doi sau trei arpagici, tocaţi puțin, o frunză de dafin, puţin cimbru, sare, piper destul, puţcină nucușoară şi un păhăruţ de oţet; lăsaţi să firbă până va scădea pe jumătate. Adăugaţi apoi o jumătate pahar de zeamă de carne și încă pe-atâta vin, şi mai lăsați să mai scadă, până la jumătate, apoi treceţi prin sită (1846, p. 40).

Alt sos. Luaţi o câtime de vin bun, tot atâta zeamă de carne, unt, frunză de dafin, puţin usturoi, sare, piper, o legătură de pătrunjel, puţină făină și lăsaţi să fiarbă până se va lega bine. Acest sos e bun atât pentru carne, cât şi pentru peşte (1846, p. 40).

Alt sos. Puneţi, într-o oală, unt, felii de ceapă, morcovi, pătrunjel, ciuperci, lăsaţi să fiarbă; adăugaţi puţină făină, până va lua un clocot, apoi puneţi oala pe un foc moale, de spuză, timp de trei pătrare de oră, şi apoi treceţi prin sită şi bateţi întrînsul unt și gălbenușuri de ouă (1846, p. 41).

Alt sos. Tăiaţi vreo douăsprezece cepe mănunt, puneți-le într-o oală, cu o bucată bună de unt, pe un foc tare; după ce se va rumeni ceapa, veți adăuga o jumătate lingură de făină, pe care o veţi amesteca bine; turnați apoi zeamă de carne şi puțin oţet, sare şi piper, și lăsaţi să fiarbă până se va îngroșa. Când veţi voi a servi, amestecaţi întrînsul o lingură de muștar, fără a mai fierbe (1846, p. 41).

Alt sos. Tăiaţi o lămâie felii, scoateţi coaja cea galbenă şi cea albă, precum și semințele, adăugați sare, piper gros pisat, pătrunjel și tarhon tocat, un căţel de usturoi strivit, puţin ardei, nucușoară, puţin oțet, untdelemn destul, amestecați-le bine pe toate împreună și lăsați să fiarbă 15 minute. Acest sos e prea bun cu friptură de păsări (1846, pp. 41, 42).

Sos pentru vânaturi şi păsări reci. Puneţi într-o oală un pahar de vin alb, unul de zeamă de carne, zeama de la o lămâie și jumătatea din coaja ci cea albă, o lingură

de pâine rasă; treceţi prin sită și adăugaţi o lingură de untdelemn, o legătură de pătrunjel și de arpagic, o frunză de dafin, sare, piper pisat gros și nucuşoară; lăsați să fiarbă 20 minute și, înainte de a servi, scoateţi frunza de dafin și legătura de pătrunjel (1846, p. 42).

Sos de ai (usturoi). Facem un rântaș din două linguri de unsoare (untură) și două de făină albă. Când e gata rântașul, punem în el o căpățână de ai curăţită și tăiată mărunt (căţeii din ea), dar nu lăsăm aiul să se prăjească, ci turnăm numaidecât o ceașcă de apă rece și sare câtă trebuie, turnăm şi oţet, pe cât vrem să fie de acru sosul, și-l lăsăm să fiarbă cam un sfert de oră, amestecând, să nu se prindă de fundul vasului (1928[35], pp. 27, 28).

Sos de ceapă. Din două linguri de făină şi două de untură se face un rântaș. Când e pe jumătate fript, punem două cepe, curăţite şi tăiate mărunt. Dacă s-a rumenit ceapa, turnăm apă rece, până la jumătatea vasului, amestecăm cu o lingură de lemn și lăsăm să fiarbă, punând și o jumătate de linguriţă de sare. După ce a fiert un sfert de oră, îl acrim cu zeamă de lămâie sau cu câteva linguriţe de oţet. Dacă e prea subţire, se poate îngroșa, punând în oţet o jumătate linguriţă de făină, chiar şi puţină smântână mai acrişoară (1928, p. 28).

Sos de pătlăgele. Luăm pătlăgelele roşii, coapte bine, le spălăm şi le punem la fiert cu puţină apă și cu o ceapă tăiată mărunt. După ce au fert, le strecurăm prin sită, facem apoi un rântaş, din două linguri de untură şi două de

---

[35] Ana Victor Lazăr, *Bucătăria gospodinei de la sate*, Biblioteca Astrei, Sibiu 1928

făină, îl prăjim bine şi turnăm pătlăgelele în el, punem o jumătate linguriţă de sare, cui îi place şi 3-4 bucățele de zahăr, și lăsăm să fiarbă (1928, p. 28).

Maioneza (Rece). Cel mai popular este sosul zis „maioneză”. Este considerat drept regele sosurilor, iar pregătirea lui e din cele mai simple. Mulți bucătari cred că maioneza trebuie bătută numai într-o parte și operația trebuie făcută numai într-o cameră rece sau chiar pe gheață. Eroare. Maioneza poate fi bătută în toate sensurile și la orice temperatură. Iată acum **cea mai eficace metodă de preparație**. Pui într-un castron două gălbenușuri de ouă proaspete, patru grame de sare, 2 grame piper măcinat atunci, o linguriță de muștar (de preferat muștarul Savora), o linguriță de oțet de vin aromatizat cu tarhon. Toate aceste ingrediente trebuie bătute cu un pămătuf de sârmă – nu cu lingura! – până ce s-a obținut pomada; numai atunci începe turnarea untdelemnului. Untdelemnul – care trebuie să fie de cea mai bună calitate – trebuie turnat, la început, cu picătura, numai după ce maioneza a căpătat oarecare consistență, poate fi turnat mai repede. Însă, în tot timpul și fără încetare, trebuie bătut cu pămătuful de sârmă. Dacă maioneza se îngroașă prea mult, pentru ca să nu se taie, să i se arunce o linguriță de oțet sau de apă. Și amestecul să se facă mereu și repede (1935[36], p. 73).

Sos cu muştar. Pui într-o cratiță o bucată de unt, o linguriță de făină și amestecă bine cu o lingură de apă, aceiași cantitate de vin alb și aceiași cantitate de muștar. Să fiarbă câteva minute. În alt vas, amestecă zeama unei lămâi

[36] Constantin Bacalbaşa, „*Dictatura gastronomică: 1.501 feluri de mâncări*”, Bucureşti 1935

și un păhăruț de cognac. Încălzește și aprinde acest amestec. Adaogă-1 sosului și pune să fiarbă totul cinci minute (1935, p. 76).

Garnituri pentru bucate

Garnitură de perişoare. Luaţi piepturi de pasăre sau carne macră de vițel, tocaţi bine și adăugaţi miez de pâine muiată în lapte, unt, sare, arome; pisaţi-le pe toate bine, adăugând și câte un gălbenuș de ou, treptat, până se va închega bine; amestecați această pastă cu o lingură și o puneţi apoi în apă clocotită, în care se va pune mai întâi sare; retrageţi-o, în urmă, spre a se scurge. Această garnitură se face şi cu peşte, tot în modul arătat (1846[37], p. 43).

Garnitură de ciuperci. Curăţiţi bine ciupercile şi le daţi prin foc, cu unt, o legătură de pătrunjel și arpagic; puneți apoi puțină făină, amestecați-o și muiați-o cu bulion bun, tot atâta vin alb și must de carne friptă, dacă veţi avea, și lăsați să fiarbă o oră bună, legaţi apoi sosul cu must de carne friptă sau cu unt amestecat cu făină (1846, p. 43).

---

[37] Manolachi Drăghici (1801-1887), *Reţete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert întâiul bucătar al Curţii Franţei, potrivit pentru toate stările*, Iaşi 1846, retipărită drept *Noua carte de bucate*, Galaţi, fără an

Garnitură de ficaţi. După ce veţi spăla bine ficaţii în apă rece şi îi veţi opări cu apă clocotită, puneţi la foc, cu must de carne friptă, vin alb și bulion, din fiecare câte o parte egală; adăugaţi piper gros pisat, nucușoară, un căţel de usturoi, ceapă tocată mănunt, pătrunjel, frunză de dafin, cimbru și lăsaţi să fiarbă o jumătate de oră; apoi scoateţi ficații și lăsați să scadă sosul, până se va îngroșa (1846, pp. 43, 44).

Garnitură de pastă de cartofi. Luaţi jumătate ocă (oca – 1271 g în Muntenia şi 1201 g în Moldova) de cartofi galbeni şi-i curățiți, frământați-i cu 35 drame (un dram – 3,18-3,23 grame) unt, trei gălbenușuri de ou şi puţină sare; adăugaţi puțin lapte şi puneți-le întâi într-o oală, la foc moale, amestecând neîncetat. Retrageţi de pe foc, puneţi acest aluat pe o masă și-l frământaţi; apoi ungeți o tigaie cu unt, faceți din aluat orice forme veți voi, tăvăliți-le în ou și le presărați cu pesmet pisat, apoi prăjiţi-le în unt proaspăt și puneţi-le împrejurul mâncării (1846, p. 44).

Garnitură de conopidă. Luaţi o conopidă și o fierbeți cu sare, apoi o tăiaţi în bucăţi, le tăvăliți în patru ouă bătute cu două linguri de făină, puţină sare, presăraţi-le cu pesmet pisat și le prăjiți în unt proaspăt. Tot asemenea se urmează şi cu verzele mici, franceze, zise verze de Bruxel, sau şi verzele locale, tăiate în şase bucăţi (1846, pp. 44, 45).

Garnitură de parmezan. Luaţi o bucată de parmezan (caşcaval uscatşi o radeţi pe răzătoare, puneţi această răzătură într-o tigaie de lut, cu două prize de piper subţire, puțin unt topit, patru gălbenușuri de ou și le fră-

mântaţi. Bateţi albuşul bine și-l turnați în frământătură câte puţin, până se va amesteca bine. Faceţi orice forme voiți de hârtie, umpleţi-le pe jumătate cu acest aluat, le puneţi pe o tavă, le dați în cuptor moale, până se vor coace şi vor creşte frumos; apoi scoateți-le din hârtie și le dați fierbinți cu garnitură la orice mâncare, mai ales la vânat (1846, p. 45).

Garnitură pentru or ce fel de cărnuri. Muiaţi în lapte sau în apă o litră (o litră – 250-300 grame) miez de pâine, scurgeți-o și o striviți bine: adăugaţi o jumătate oca (oca – 1271 g în Muntenia şi 1201 g în Moldova) carne de cârnați; amestecați bine şi faceţi din această amestecătură orice forme voiți, tăvăliți-le în gălbenuşuri de ou, presăraţi-le cu pesmet pisat sau cu făină, și le prăjiți în unt. Dacă voiţi, puteți adăuga în frământătură pătrunjel și arpagic tocate bine. Nu vom merge mai departe cu garniturile, căci numărul lor ar fi destul să umple un volum întreg. Credem că sunt de ajuns câte le arătăm, pentru varietatea gustului bucatelor, fără ca să îngreunăm lucrarea bucătăriei sau cheltuiala ce se cere pentru a ne întinde până la luxul cel mai costisitor (1846, pp. 45, 46).

Fripturi şi tocăniţe

Muşchi de vacă cu smântână. După ce veţi curăţi muşchiul de piele și de grăsimea lui, săraţi-l și piperaţi-l,

apoi împănați-l cu slănină și frigeţi-l în frigare, punând sub dânsul un picător, spre a se scurge sucul dintrînsul. Într-acest suc puneţi două linguri de smântână, două de oțet și puțin unt, care se vor topi împreună, amestecându-se bine. Tăiaţi apoi muşchiul felii, așezaţi-le pe o farfurie şi turnați peste ele sosul de mai sus (1846[38], p. 50).

Friptură de potârniche. După ce se spală și se sărează, potârnichea se înfășoară în felii de franzelă şi felii de slănină, legate cu aţă, și se frige în frigare, ungându-se cu unt și presărându-se cu pesmet pisat (1846, p. 50).

Miel fript hoţeşte. Mielul, după ce se curăţă și se spală, se sară bine pe dinăntru și pe dinafară, apoi se unge cu unt peste tot. După aceea, se taie ficatul şi splina bucă-țele, se sărează, se piperează și se pun în miel, dimpreună cu o jumătate ocă (oca – 1,25 l în Muntenia şi 1,288 l în Moldova) de vin vechi alb și o bucată de unt; se îmbracă iar în pielea lui, cosându-se bine pe dânsul, și se frige în frigare, la un foc moale, făcut cu viţe uscate de vie, aprinse într-o groapă într-adins făcută; şi învârtindu-se frigarea încet, până se va rumeni mielul bine pe deasupra (1846, pp. 50, 51).

Frigărele. Tăiaţi un muşchi în bucățele mici, freca-ţi-le cu ceapă pe toate părțile; înmuiaţi-le apoi în vin şi le frământaţi în unt proaspăt; puneţi-le sare, piper și puțin cim-bru, pe urmă înșiraţi-le în frigărui de lemn, nu multe la un

---

[38] Manolachi Drăghici (1801-1887), *Reţete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert întâiul bucătar al Curţii Franţei, potrivit pentru toate stările*, Iaşi 1846, retipărită drept *Noua carte de bucate*, Galaţi, fără an

loc, și le puneţi pe grătar cu cărbuni aprinși, întorcându-le de câteva ori iute, spre a nu se arde, apoi serviţi-le fierbinţi (1846, p. 51).

Cușchebac sau friptură orientală. Se ia carne de muschi și se freacă cu ceapă; apoi se taie bucățele, se amestecă cu feliuțe de ceapă, sare, piper şi cimbru, și se lasă asfel vreo două ore. În urmă, se pun într-o frigare de lemn și se frig la foc de cărbuni. După ce vor fi fripte, se taie mănunțel, se așează înt-o tingire, adăogându-se vin, după cantitatea fripturii, unt, boabe de piper, frunză de dafin, pătrunjel și enibahar; se acoperă bine tingirea, spre a nu răsufla și se lasă pe cărbuni, să fiarbă, până va scădea, clătinând mai de multe ori tingirea, în timpul când scade. Această friptură se poate face şi cu untdelemn (1846, pp. 51, 52).

Friptură de vițel. Se ia un but de vițel și, după ce se spală și se sărează, se lasă să stea vreo două zile, cu câteva frunze de dafin; când se va pune la fript, se împănează cu slănină și cu usturoi, se unge cu unt, se așează pe o tavă, asemenea unsă cu unt, și se dă la cuptor, îngrijind bine a nu se arde. Această friptură, astfel friptă, se poate mâneca și rece, tăindu-se felii din ea şi adăogându-i, după plac, aspic topit (1846, p. 52).

Friptură de iepure. După ce se curăţă şi a doua piele de pe iepure, se împănează cu slănină, pe toate părţile şi se frige în frigare de lemn, punându-se un picător sub dânsul, spre a i se scurge mustul. În timp pe când se frige, se unge cu un sos compus din apă, oțet, smântână și unt, din toate câte o parte egală, și cu sarea trebuitoare. Când

va fi gata de fript, i se toarnă pe asupra mustul ce s-a scurs dintrînsul și se serveşte îndată (1846, pp. 52, 53).

Friptură de purcel. Purcelul se opăreşte întâi în leşie; se curăță bine de păr, până va râmâne alb, apoi se sărează. După vreo două minute, se pune în frigare de lemn și se frige la foc moale. După ce va fi pe jumătate fript, se unge cu o saramură, compusă din apă, sare, oțet și unt, întrebuințând pentru aceasta o pană curată de gâscă şi repetând unsoarea până se va rumeni bine. Atunci serviţi îndată (1846, p. 53).

Friptură de curcan. După ce se curăță curcanul şi se sărează, se unge pe dinafară și pe dinăntru cu unt proaspăt, apoi: se lasă să stea astfel vreo trei sau patru ore. Dacă curcanul va trebui să fie pe varză acră, tăiați varza subțire și o așezați pe o tavă, adăugându-i unt destul, boabe de piper și așezând curcanul deasupra, ca să se coacă la: cuptor, îngrijind a-l unge în timpul coacerii sale, cu saramură amestecată cu unt şi puțin rom. Dacă voiţi, îl umpleți cu castane, coaceți în spuză castanele trebuitoare, după mărimea curcanului, amestecaţi-le cu o litră (o litră – 250-300 grame) de orez fiert în zeamă de carne, adăugaţi sare câtă va trebui şi câteva dramuri de zahăr pisat, dimpreună cu puţină scorțişoară, asemenea pisată și cernută, umpleți curcanul cu această amestecătură, aşezați-l pe o tavă unsă cu unt, urmând apoi. precum, s-a arătat mai sus, până va fi gata (1846, pp. 53, 54).

Friptură de gâscă sau de raţă. Gâscă sau rață, după ce se curăță și se spală bine, se freacă pe dinăntru cu frunze de maghiran sau cu cimbru, cu sare și cu piper, apoi

se pune în frigare de lemn, să se frigă departe de foc, ungându-se cu saramura făcută pentru purcel. Această friptură se poate face și pe varză acră, punându-se la cuptor, pe o tavă cu varză tăiată subțire, în care se toarnă o litră (o litră – 250-300 grame) de vin, 50 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) unt și boabe de piper, dacă e gâscă, și pe jumătate din cantitate, dacă e raţă (1846, pp. 54, 55).

Căprioară în prapur. Luaţi un muşchi de căprioară, tăiați-l în câteva bucăţi, bateţi-le bine, săraţi-le, piperaţi-le, adăugaţi puţină nucușoră cu umplutură din carnea căprioarei sau de vițel, înfăşuraţi fiecare bucățică în câte un prapur (membrana stomacului), dimpreună cu puțină umplutură, şi prăjiți-le. Dacă vă place, ungeţi bucăţelele cu ou și le tăvăliți în pesmet pisat, și apoi le prăjiți în unt. Prăjindu-le în untdelemn se pot mânca şi reci (1846, p. 55).

Chiftele. Se ia carne macră, se curăță bine de toate venele și zgârciurile dintrînsa, se toacă foarte mărunt. La această tocătură se adaugă o bucată de unt sau grăsime de la rărunchi, două cepe coapte, un miez de franzelă muiat în lapte, sare, piper, două sau trei gălbenușuri de ou şi o bucată de brânză albă; se amestecă bine, se tăvăleşte în pesmet pisat şi, despărțindu-se în mică bulete, se prăjesc în unt, până se vor rumeni pe amândouă părțile (1846, pp. 57, 58).

Plăcintă de drob sau prapur. Se toacă ficaţii de la un miel, după ce se fierb cu sarea lor; apoi se adaogă pătrunjel, sare, piper, mărar tocat, ouă câte vor trebui, o lingură de unt şi una de pesmet, Amestecându-se bine toate acestea, se pun într-un prapur şi se așează într-o tigaie, la

foc, până se va rumeni și pe-o parte, și pe alta (1846, p. 58).

Friptură la tingire. Se pune într-o tingire o bucată de muşchi de vacă sau un but de miel ori de căprioară; se adaogă sare, piper, o lingură de unt, una de smântână, două linguri de făină prăjită, puţină coajă de lămâie tăiată subțirel, o ceapă, câteva boabe de piper întreg, enibahar, două părți de vin și una de apă; se lasă să fiarbă, întorcându-se adesea pe toate părţile, până să absorbă toate substanțele puse întrînsa (1846, p. 58).

Pui fripţi umpluţi. Fierbeţi ficaţii puilor, apoi tocați-i cu o lingură de unt proaspăt, trei linguri de pesmet pisat, sare, piper, pătrunjel, răzătură de lămâie, stafide fără sâmburi şi coconari (codiment de arbore oriental). Cu această umplutură bine amestecată se umplu puii, se ung pe dinafară cu puțin unt prospăt, se înfâșoară într-o hârtie subțire şi se frig la cuptor (1846, p. 59).

Beefsteak. Se ia muşchi de vacă şi se taie bucăţi ca de cincizeci dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) una, se bate cu maiul pe o parte și pe alta, până se va lăţi bine, apoi se strânge iară la loc, și se mai bate puţin cu muchia cuţitului, pe amândouă părţile. Se dă sare, piper, și se strânge carnea iar la loc, ca să fie rotundă și umflată; se netezeşte cu cuțitul, se dă un praf de făină pe deasupra și, când este-a se da la masă, se înfierbântă mai întâi untul şi-apoi se pune beefsteakul, să se prăjească pe ambele părți. Serviți îndată în mustul său şi, de veţi voi, îi veți pune pe de-alături şi cartofi fierţi şi daţi prin unt fierbinte, câteva fâșioare

subțiri de hrean, o bucată de unt proaspăt pe deasupra și ridichi de lună (1846, pp. 59, 60).

Tocană de miel. Tăiem trei cepe felii subţiri și le punem să se prăjească în două linguri de grăsime. Spălăm carnea, o tăiem bucăţi şi o punem la fript, împreună cu ceapa, şi o jumătate linguriţă de sare. O lăsăm să se prăjească puţin, apoi turnăm apă rece şi acoperim vasul, ca să fiarbă înăbușit. Când a scăzut apa, mai amestecăm în cratiţă, să nu se prindă carnea. Dacă s-a muiat carnea şi a scăzut apa, mai adăugăm puţină grăsime, presărăm un vârf de cuţit de făină, amestecăm și mai punem apă ferbinte, ca să fie sos (muietură) destul, şi mai lăsăm să fiarbă câteva minute.

În tocană putem pune, la sfârşit, şi găluşte anume făcute sau cartofi. Cartofii aceştia îi fierbem în apă sărată, după ce i-am spălat, dar nu i-am curăţit de coajă. După ce au fiert, îi curăţim, îi tăiem bucăţi şi-i punem în tocană. În loc de cartofi, putem pune găluşte de tocană.

Tot în felul acesta se face şi **tocana cu carne de vită, de oaie, de vițel, de porc**. Carnea de vită și de oaie trebuie să fiarbă însă mai mult decât cea de miel, porc și vițel (1928[39], pp. 37, 38).

Găluște pentru tocană. Batem într-o farfurie adâncă 3 ouă întregi, 3 linguri de apă și sare cât iei cu trei degete, amestecăm apoi în ele atâta făină albă, încât să formeze un aluat moale ca aluatul dospit. Într-aceea trebuie să fi pus să fiarbă apă curată, bine sărată, într-o oală plină numai pe jumătate. Când fierbe în clocot, luăm tot câte o linguriţă de aluat şi îl turnăm în oală. Când se umflă, ames-

---

[39] Ana Victor Lazăr, *Bucătăria gospodinei de la sate*, Biblioteca Astrei, Sibiu 1928

tecăm până în fund cu o lingură de lemn. Găluștele acestea trebuie să fiarbă mereu 20 de minute. Apoi le scoatem, le punem pe o sită, să se scurgă apa de pe ele, și le punem în tocană (1928, p. 38).

Tocană de pui cu smântână. Curăţim și tăiem felii subţiri 2 sau 3 cepe şi le prăjim în 2 linguri de unsoare (untură). Carnea de pui o tăiem în bucăţi potrivite și o punem peste ceapa aproape rumenă, punem sarea trebuincioasă și lăsăm să se frigă carnea, grijind să nu se prindă de fundul vasului, punem, din când în când, şi puţină apă, ca să se formeze și sos (muietură). După ce s-a fript carnea, luăm 3 sau 4 linguri de smântână, o amestecăm într-o ulcică, în care am pus şi un vârf de cuţit de făină albă, şi turnăm amestecul acesta în cratiţa eu tocană, lăsând să se fiarbă şi frigă încă câteva minute, apoi dăm tocana la masă (1928, pp. 38, 39).

Friptură de gâscă sau de rață. B bine să o facem din gâscă sau rață mai tânără. Carnea e mai fragedă, dacă o ţinem, după ce am tăiat pasărea, o zi sau chiar două, în cămară sau în pivniţă (fără miros). Când e să o frigem, o spălăm, o sărăm și o lăsăm să stea sărată un ceas, apoi o punem la fript cu puţină apă pe fundul tăvii. Carnea trebuie udată mereu cu sosul ei şi întoarsă pe toate laturile, ca să se rumenească. Carnea de rață se frige într-o oră și jumătate, la cea de gâscă îi trebuie două ore (1928, p. 39).

Pui fript în cuptor. Într-o cratiţă mică, în care tocmai încape, punem grăsime și puţină apă pe fund, apoi aşezăm în ea puiul curăţit, spălat şi sărat. În timpul friptului, îl udăm mereu cu sosul lui. Când scade sosul, mai pu-

nem câte puţină apă caldă. Puiul se frige într-o oră (1928, p. 39).

Pui prăjit. Puiul, dacă e mic, îl tai în patru, de e mai mare, în opt bucăţi, îl sărezi şi îl lași o jumătate de oră, să tragă. Iei apoi, cu furculița, fiecare bucată, o moi în făină, apoi în ou bătut şi pe urmă în pesmet (brezli, jimblă uscată, rasă) și așezi bucăţile, una lângă alta, pe cârpător. Într-o cratiţă, punem câteva linguri bune de untură și când aceasta e fierbinte, punem în ea bucăţi la fript. Când s-au rumenit pe o parte, le întoarcem pe cealaltă. La fel se gătește şi mielul prăjit (1928, pp. 39, 40).

Friptură de miel. Spălăm carnea, o sărăm, o punem într-o cratiţă, cu puţină apă pe fundul vasului, o lingură de grăsime peste carne; adăugăm şi o ceapă, tăiată felii mici; vasul îl punem în cuptor (mandoacă, frigătoare, rer), udând carnea, din când în când, cu sosul ei. Dacă seacă sosul, punem câte puţină apă caldă. Spre sfârșit, punem în sos o căpăţână de ai (usturoi) curăţit şi tăiat mărunt. Lângă friptură se mănâncă salată verde (1928, p. 40).

Friptură de porc. Se spală carnea, se bate puţin de-a lungul cu un ciocan de lemn sau cu făcăleţul, se sărează și se pune la fript, cu puţină apă pe fundul cratiței, într-o lingură de untură. Până se frige, o udăm mereu cu sosul ei. Când scade sosul, punem din nou câte puţină apă caldă. În cursul friptului, carnea o întoarcem, ca să fie rumenă pe toate părţile. Lângă friptura de porc e bună salată de cartofi, varza călită, acră sau dulce (1928, p. 40).

Friptură de carne de vită cu sos. Spălăm un kilogram de carne de vacă (mai bună de la coadă), o punem în cratiţă, cu o lingură bună de grăsime, câteva cepe tăiate felii, sarea trebuincioasă. Acoperim vasul și punem carnea să se frigă înăbușit, până începe a se rumeni. O întoarcem apoi pe toate părţile, până ce s-a topit ceapa și carnea s-a rumenit bine. O scoatem apoi din vas, pe un cârpător, o tăiem felii subţiri, facem, în cratiţă, un sos din puţină apă și bulion de pătlăgele roșii, punem feliile de carne în sos şi lăsăm să fiarbă. Când scade sosul, adăugăm câte puţină apă caldă. Când e gata, adăugăm puţin vin. Lângă friptura aceasta sunt buni cartofi prăjiţi în unt sau pilaf de orez (1928, p. 41).

Friptură în unt. În unt fierbinte pui o carne de friptură, oricare, și o lași până ce s-a gătit; bineînțeles, în timpul preparației o întorci cu furculița, apoi o scoți și o ții la cald. Iar în cratița unde a fost, pui puțin oțet, toci mărunt asmățui, pătrunjel și o idee de usturoi, rumenești puțin și torni deasupra cărnii unt fierbinte, pui o came de friptură, ori care, și o lași până ce s-a gătit; bine înțeles în timpul preparației o întorci cu furculița, apoi o scoți și o ții la cald. Iar în cratița unde a fost, pui puțin oțet, toci mărunt asmățui (plantă aromată), pătrunjel și o idee de usturoi, rumenești puțin și torni deasupra camei (1935[40], p. 241).

Friptura cu ceapă. Tai carnea de friptură în felii, cât și ceapa, în rotogoale. Sărezi și piperezi. Pui în cratiță unt și-l topești. Când e fierbinte, așezi feliile de carne și cele de ceapă. Coci carnea pe amândouă părțile. În timpul

[40] Constantin Bacalbaşa, „*Dictatura gastronomică: 1.501 feluri de mâncări*", Bucureşti 1935

pregătirii, torni o idee de oțet. Spre a nu se arde, torni deasupra zeamă de carne (1935, p. 241).

Frigăruile. Tai carnea de vacă – mușchiul – în bucățele potrivite și le înșirui pe o frigăruie de lemn sau de metal. Iată un mod foarte recomandabil de a pregăti frigăruile. Ții, mai întâi, carnea, câteva ceasuri, în sare, piper și ceapă tocată mărunt. Apoi o scoți, îi presari cimbru în praf și o așezi în frigăruie, alternând carnea cu foaie de dafin și costiță afumată. În cele două capete, să pui câte o jumătate de pătlăgea roșie. Această frigăruie se poate face și cu mai multe cărnuri: de vacă, vițel, berbec și porc, toate deodată. Adică cărnurile alternează cu foaia de dafin, pe aceiași frigăruie (1935, pp. 241, 242).

Pulpă înăbuşită. Pui să se marineze bucăți de slănină; marinata să fie compusă din vin alb, sare, piper, pătrunjel și usturoi. Iei o bucată de carne de vacă, pulpă, și o împănezi cu aceste bucățele de slănină. Într-o cratiță de pământ, pui grăsimea de la rinichi de vacă și rumenești în ea câteva bucăți de slănină grasă, câteva cepe, câțiva morcovi sau carote (morcovi timpurii), frunze de țelină, toate tăiate mărunt; totodată pui o foaie de dafin, cimbru, vreo două cuișoare, câteva ciuperci. Pune în cratiță și pulpa de vacă, pe care o rumenești la rândul ei. Umpli cu vin, tăiat cu zeamă de carne, așa încât carnea să fie acoperită, apoi pui sare și piper. Acoperi, lipești capacul și lași să fiarbă 4-5 ore. Când dai la masă, scoți carnea pe o farfurie și treci toate zarzavaturile din cratiță prin sită, apăsându-le cu un pisălog (1935, p. 242).

Muşchi rusesc. Pui într-o cratiță două linguri de oțet, șase de untdelemn, un buchet complet și trei cuișoare. În această marinată pui un mușchi de vacă, care va sta acolo o noapte întreagă. A doua zi, îl scoți din marinată, îl ștergi, îl împănezi cu slănină și-l pui la cuptor fierbinte. Deasupra îi torni lichidul în care a marinat. Când carnea e gata, cam cu sânge încă, treci sosul prin sită, iei grăsimea, pui în ea un păhăruț de smântână mai acrișoară. Amesteci, încălzești bine, fără să fiarbă. Torni sosul peste muschi și servești (1935, p. 242).

Chiftele ruseşti. Toci mărunt muşchi de vacă. Îi pui sare, piper, adaugi o lingură de măduvă sau puțin unt proaspăt. Frământă bine totul, pune tocătura pe o scândură, unde ai presărat făină, și cu cuțitul tai mici chiftele sau cârnăciori. Tăvălește-le în pesmet, pune-le să se prăjească în unt fierbinte. Când s-au rumenit, așează-le într-o farfurie caldă, toarnă deasupra untul în care s-au prăjit, amestecat cu puțină smântână proaspătă. Dai la masă cu cartofi prăjiți (1935, p. 242).

Costiţă negustorească. Pui costița în cratiță și o rumenești în unt. În altă cratiță, pui să scadă un pahar de vin negru, în care ai pus puțină ceapă și puțin usturoi tocați. Retrage cratița, pune în ea unt proaspăt cât un ou și câteva picături de oțet. Amestecă și toarnă peste friptură. Poți da și cartofi prăjiți alături sau altă salată (1935, pp. 242, 243).

Friptură combinată. Faci o tocătură, cum se face pentru chiftele prăjite, jumătate came de vițel și jumătate de porc, gălbenușuri de ouă, albușul bătut în spumă, pâine muiată în lapte, usturoi mai mult, pătrunjel, ceapă prăjită,

sare, piper. Din altă parte tai felii de mușchi, vrăbioare, fleici, cotlete sau numai una din aceste cărnuri de friptură. În cratiță, de preferat cea de pământ, pui un strat de carne și altul de tocătură, mergând tot la fel până ce ai umplut-o. Printre straturi, presori cimbru în praf, foi de dafin și piper. Sărezi feliile de carne, umpli cu vin roșu până sus. Acoperi. Lipești capacul și pui la cuptor sau pe mașină, sau pe cărbunii vetrei, să se coacă vreo 7 ore. Se poate mânca și caldă, și rece această friptură (1935, p. 243).

Friptura cu slănină. Iei bucăți de carne pentru friptură: mușchi, coaste, vrăbioare, fleici; le sărezi, le piperezi. Pe fundul cratiței, așterni felii de slănină cărnoasă (felii lungi), usturoi curățat și strivit, pătrunjel tocat, praf de cimbru și foaie de dafin, și feliile de came. Apoi iarăși câteva felii de slănină – două cel mult – și iarăși carne și aromatele, până sus. Sfârșești cu vreo două felii de slănină, usturoi și pătrunjel tocat. Arunci câteva păhăruțe de vin, dar nu până sus, și zeamă de came, dacă ai, o lingură sau două de bucătărie. În lipsă, pui puțină apă. Acoperi, lași să fiarbă vreo 2 ore pe mașină, apoi descoperi și pui la cuptor, până ce se gătește (1935, p. 243).

Muşchi napolitan. Puneți un mușchi, împănat cu slănină, într-o cratiță sau tigaie, în care ați așternut felii de slănină, rondele de morcovi și de ceapă, zeamă de came și vin alb, pe din două. Lichidul să ajungă până la jumătatea cărnii. Lăsați să fiarbă cât trebuie. Scoateți grăsimea sosului, îl turnați peste carne și presărați hrean ras (1935, p. 243).

Chiftele prăjite. Faci o tocătură ca acea pentru umplutura țelinei sau a sarmalelor de varză dulce. Toci, împreună, două părți carne de vacă sau de vițel, încă și mai bine, și o parte carne de porc. Apoi un ou sau două întregi, potrivit cu cantitatea cărnii (un ou, la jumătate kilogram came), miez de pâine muiat în zeamă de carne, ceapă prăjită, pătrunjel tocat, sare, piper, puțină slănină, dacă carnea nu e destul de grasă. Toci toate acestea împreună. Faci chiftelele, le tăvălești în făină și le prăjești în unt sau untură. Se mănâncă și calde și reci (1935, pp. 243, 244).

Muşchi de vacă grădinăresc. Împănezi mușchiul cu puțină slănină, îl coci în unt. Îl așezi pe farfurie, acoperindu-l cu sosul în care s-a copt. Alături, o salată de zarzavaturi amestecate (1935, p. 244).

Pârjoala cârciumarului. Ia o pârjoală de bună calitate, săreaz-o, pipereaz-o și rumenește-o în unt proaspăt, fără acoperirea tigăii. La jumătate rumenirii, întorci carnea. Când o picătură de sânge începe să se ivească, pârjoala e gata. Scoate-o din tigaie și ține-o la cald. Scoate untul în care s-a copt; pune în locul lui o linguriță de ceapă tocată și un pahar de vin roșu. Să scadă aproape cu totul. Apoi, dar nu pe foc, bați 50 grame de unt proaspăt și-l torni peste ceapă și zeama unei jumătăți de lămâie. Torni acest sos peste pârjoală și servești împreună cu cartofi prăjiți (1935, p. 246).

Friptura provincialului. Taie în bucăți carnea de vacă din pulpă. Împănează fiecare bucată cu slănină, tăvălită într-un praf amestecat de sare, piper și cimbru, udă cu 500 grame vin alb, un pahar de coniac, câteva linguri de

untdelemn. Să stea carnea toată noaptea în acest amestec. A doua zi, untezi o oală de pământ, apoi iei: bucăți de șorici, tăiate pătrat, bucăți de costiță afumată, acestea două opărite puțin, morcovi și ceapă tăiate în rotogoale, buchetul, un cățel de usturoi strivit. Adaugă câteva pătlăgele roșii, fără pieliță și semințe. Toate aceste legume le amesteci împreună. Cu jumătatea acestui amestec, garnisești fundul oalei, pui deasupra bucăți de came, de șorici și de costiță, acoperi cu restul legumelor, apoi restul cărnii șoriciului și costiței. După fiecare strat, pui sare și piper. Torni apoi tot lichidul în care s-a marinat carnea, în cursul nopții, adaogi un pahar de vin alb, o bucată de coajă de portocală uscată. Acoperi ermetic cratița, lipind capacul cu hârtie, o pui pe mașina fierbinte, și, când auzi că fierberea a început, treci mâncarea la cuptor, unde, timp de trei ore, se va coace încet și regulat. În sfârșit, scoți oala din cuptor, ridici capacul, speli marginile vasului, arunci buchetul și coaja de portocală, scoți din grăsime și duci la masă, în oala de pregătire. Recomandăm această delicioasă mâncare (1935, p. 246).

Costiță cu ciuperci. Această friptură se coace în unt fierbinte, pus într-o cratiță. Când s-a făcut, o scoți pe farfuria de servit. Apoi în cratiță torni un pahar de vin alb, freci fundul cratiței, apoi adaogi un număr de ciuperci mici, coapte, untul în care s-au copt și puțină zeamă de carne. După, 2-3 minute de stat pe foc, pui ciupercile în jurul costiței, treci sosul prin sită și-l torni peste friptură. Însoțești cu cartofi în orice fel (1935, p. 247).

Bucate, mâncăruri

Anghinare. Alegeţi anghinarele de o formă mai rotundă şi mai plină, curăţiţi-le de foile din afară, rămânând numai miezul; puneţi-le întrun vas cu apă rece, curățite și spălate de vreo 5-6 ori tot în apă rece, luaţi o lămâie tăiată în două și frecaţi anghinarele cu zeama ei, ca să nu se înnegrească; puneţi-le iară în apă rece, să stea 10 minute; clătiți-le și așezaţi-le într-o tingire spoită cu apă cât abia să le cuprindă, turnați untdelemn în jumătatea apei şi prea puțină sare; puneţi-le pe foc iute, descoperite, deșertaţi-le și lăsaţi-le să scadă iute, rămânând în untdelemn; apoi deșertaţi-le în farfurie, şi lăsaţi-le să se răcească. În fiertura lor puteţi adăuga și câteva bucăţi de arpagic, și bob tânăr, curăţit şi opărit, mărar şi piper și le veţi servi împreună (1846[41], pp. 73, 74).

Pătlăgele vinete împănate. Curăţiţi pătlăgelele vrăstat, tăiaţi-le în două locuri și, după ce le veţi freca cu sare, lăsaţi-le să stea, timp de o oră. Pregătiţi trei cepe tăiate, prăjiți-le cu câteva fire de usturoi curățite, sare și piper; amestecați toate acestea și adăugați, dacă voiţi, și o lingură

[41] Manolachi Drăghici (1801-1887), *Reţete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert întâiul bucătar al Curţii Franţei, potrivit pentru toate stările*, Iaşi 1846, retipărită drept *Noua carte de bucate*, Galaţi, fără an

de bulion de pătlăgele; apoi opăriți pătlăgelele cu apă clocotită; puneţi puţină apă și un bulgăraş de zahăr și împănați-le cu ceapa de care vorbirăm mai sus, turnați untdelemn, cu o lingură de făină rumenită şi apă, câtă va trece pe deasupra lor cu două degete; astupați tingirea bine şi o puneţi să fiarbă iute, până va scădea (1846, p. 76).

Pătlăgele vinete umplute cu icre. Tăiaţi pătlăgelele în două, după ce le veţi spăla bine, săraţi-le, și lăsaţi-le să stea 15 minute; apoi scobiţi-le de miez, puneţi-le să fiarbă în oală și, după ce se vor muia bine, scoateţi-le pe o masă și strângeţi-le cu mâna, până se vor scurge bine. Pisaţi icre tescuite într-o piuliță de piatră, adăogând câteva migdale curăţite, untdelemn și miez de franzelă muiată în apă și zeamă de lămâie, pisaţi şi bateţi bine. Când va fi aproape a le da la masă, ungeţi pătlăgelele cu untdelemn, umpleţi-le cu această farsă, presăraţi-le cu puțin pesmet pe deasupra, puneţi-le să se prăjească în untdelemn și daţi-le calde la masă. Măsura, după care vă veţi conduce, este cea următoare: La şase pătlăgele, o litră (o litră – 250-300 grame) de icre, 6 migdale; 2 linguri untdelemn în umplutură și zeama de la o lămâie (1846, p. 77).

Spanac cu pilaf. Opăriţi spanacul și-l amestecați cu orez, o măsură și două de apă, o ceapă tăiată și prăjită, sare, zeamă de la două lămâi și 50 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) untdelemn bun: și puneţi-le să fiarbă de ajuns (1846, p. 77).

Plăcintă de icre. Pisaţi într-o piuliță de piatră una litră (o litră – 250-300 grame) icre tescuite, cu 5 migdale curăţite, apoi scoateţi-le și puneţi câte o lingură și pisați-le

mereu; luaţi un miez de pâine muiat în apă, stoarceţi-l puțin, adăugaţi-i zeama de la o lămâie și, când se va albi, e semn că e gata. Atunci puneţi pe foc o tigaie cu puțin untdelemn, până când va sfârâi, apoi turnați acea tocătură în tigaie, rumeniţi-o, întoarceți-o pe cealaltă parte și o dați la masă, tăind-o în orice formă (1846, p. 78).

Mazăre în păstaie. Curăţiţi o oca (oca – 1271 g în Muntenia şi 1201 g în Moldova) de mazăre şi o puneţi într-o tingire curată, fără a o opări; adăugaţi ceapă prăjită, mărar, sare, untdelemn, apă să treacă de două degete și lăsaţi să scadă (1846, p. 78).

Mazăre verde boabe. Se face tot ca cea de sus. Asemenea se face și fasolea verde, cu deosebire că se taie în lung (1846, p. 78).

Chiftele de praz. Tăiaţi prazul bucăţi, fierbeţi-l, tocaţi-l cu piper, sare și miez de pâine muiat în untdelemn; apoi faceţi din această tocătură chiftele, tăvăliţi-le în făină și prăjiți-le în untdelemn (1846, pp. 78, 79).

Ceapă umplută. Puneţi ceapa, după ce o veţi curăți, să se rumenească puţin; apoi sscoateţi-i inima, tăiați-o mănunt și o rumeniți. Cu aceasta umpleţi cepele la loc şi mai rumeniţi-le puțin; apoi așezaţi-le în tingire, turnați peste ele un sos făcut din zahar pisat cu o lingură, rumenit la foc și stins cu oțet; adăugaţi 2 linguri oțet; piper, sare și o frunză de dafin; apoi puneţi apă câtă se va cuprinde și 2 linguri untdelemn și lasaţi-le să scadă (1846, p. 79).

Ardei graşi umpluţi. Luaţi ardei de cei dulci, tăiați codiţele şi scoateţi-le seminţele, apoi umpleţi-i cu orez pregătit cu ceapă prăjită, şi puneţi-le iară codițele la loc; adăugaţi 2 linguri bulion de pătlăgele, untdelemn, sare, zeamă de la o lămâie, apă de ajuns şi lăsați-i să scadă (1846, p. 79).

Bob verde. Luaţi bob verde de cel mai fraged, tăiați-i codiţele nu pre adânc şi lăsaţi-l să fiarbă bine, fără sare, în apă clocotită. Scoateţi-l apoi pe o masă, daţi puţină sare; adăugați o ceapă tăiată mănunt și prăjită în untdelemn, o legătură de mărar, asemenea tăiat mărunt, puneţi-le într-o tingire, să fiarbă cu apă, câtă se va cuprinde, şi cu untdelemn destul, şi lăsaţi-le să scadă. Dacă sunt boabe, le pregătiţi tot ca mai sus sau puteţi să adăugaţi şi păstaiele curăţite (1846, p. 81).

Morcovi cu pâine prăjită. Spălăm morcovii, îi curăţim, îi tăiem felii subţiri ca niște beţişoare. Frigem o jumătate de ceapă, tăiată mărunt, în unsoare (untură), punem morcovii în ea, adăogând tot câte puţină apă caldă şi mestecând mereu, ca să nu se prindă de fundul vasului, grijind însă să nu se sfărâme nici morcovii. Punem și o linguriţă de zahăr pisat, şi foi de pătrunjel, precum și puțină sare. Apoi se lasă să fiarbă încet la o parte, dar în zeama lor, până se-nmoaie bine. În timpul acesta, tăiem felii de pâine moale de grâu, le muiem în lapte, le tăvălim în ou şi le prăjim în untură. Pâinea aceasta se mănâncă cu morcovii gătiţi în felul arătat (1928[42], p. 29).

[42] Ana Victor Lazăr, *Bucătăria gospodinei de la sate*, Biblioteca Astrei, Sibiu 1928

Mâncare de gulii fără carne. Prăjim, în două linguri de unt sau de untură, o ceapă tăiată mărunt. După ce am curăţit şi spălat guliile (călărabele), le tăiem în jumătăţi pătrate de grosimea creionului, le punem în ceapă prăjită, umplem vasul cu apă, punem pătrunjel verde, tocat, și lăsăm să fiaarbă. Facem un rântaș, în care punem și o lingură de zahăr pisat, îl subţiem cu apă, îl turnăm peste gulii și le lăsăm să scadă. Când sunt fierte, le sărăm, batem trei gălbenuşuri de ou în trei linguri de smântână, lăsăm să fiaarbă încă cinci minute și luăm vasul de pe foc (1928, pp. 29, 30).

Gulii umplute cu carne. Curăţim gulii tinere, le spălăm şi le scobim cu un cuţitaş, să se facă ca niște cupe mici, cu pereţii de grosimea unui creion. Facem apoi o tocătură de carne de miel, o sărăm potrivit şi umplem cu ea guliile. Guliile umplute le aşezăm într-o cratiţă largă, unele lângă altele (nu una peste alta), turnăm peste ele apă sărată potrivit și le lăsăm să fiarbă până se înmoaie pe jumătate. Facem, în timpul, acesta un rântaș din două linguri de unt sau de unsoare (untură) şi o linguriţă şi jumătate de făină, punem şi o lingură de zahăr pisat, apoi subţiem rântaşul cu supă din cratiţă, îl turnăm peste gulii şi punem și frunze verzi de pătrunjel. Lăsăm apoi să fiarbă, până scade, pe urmă punem şi trei linguri de smântână și punem mâncarea pe masă (1928, p. 30).

Cartofi prăjiţi. Se curăţă cartofii, se spală şi se taie, de-a lungul sau de-a latul, în felii mai groase ca muchia cuţitului și se prăjesc rumen pe amândouă părtile, în untură. După ce i-am prăjit, îi sărăm și îi mâncăm cu carne fiartă de vacă şi cu sos, precum şi lângă friptură de

porc sau de vacă. La friptură, mâncăm și murături (1928, pp. 30, 31).

Piure de cartofi. Curăţim cartofii, îi spălăm, îi tăiem felii mici şi îi punem cu apă şi puţină sare, să fiarbă. După ce au fiert, scurgem apa şi frământăm cartofii bine, cu o lingură de lemn. Prăjim apoi o ceapă, tăiată mărunt, în două linguri de unsoare (untură) sau unt, apoi turnăm pireul de cartofi în unsoarea (untura) și ceapa fierbinte, sărăm, amestecăm bine şi-i lăsăm să se prăjească împreună, grijind să nu se prindă de fundul vasului. Cartofii astfel prăjiţi se dau lângă orice fel de carne, dar și cu murături (1928, p. 31).

Budincă (balmoș) de cartofi cu brânză şi cu unt. Cartofii, curăţiţi, spălaţi și tăiaţi bucăţi, îi fierbem. După ce au fiert, scurgem apa și îi sărăm puţin, apoi îi frământăm bine, cu o lingură de lemn. Luăm o cratiţă, o ungem pe dinlăuntru bine cu unt proaspăt, așezăm în ea un rând de cartofi, apoi presărăm brânză, pe ea punem câteva bucățele mici de unt, apoi iar un rând de cartofi, brânză și unt, până ce am umplut vasul, așa ca deasupra să fie numai cartofi şi bucățele de unt. Punem apoi vasul în cuptor, să se coacă bine, o jumătate de oră. Dacă nu avem cuptor, coacem budinca pe plită (platăn), dar acoperim vasul bine (1928, p. 31).

Mâncare de cartofi fără carne. Prăjim, într-o cratiţă destul de mare, două cepe tăiate mărunt, în două linguri de unsoare (untură) sau, de e post, de ulei. Mai înainte de-a curăţi însă ceapa, curăţim cartofii, îi spălăm, îi tăiem de-a lungul în patru bucăţi, de sunt mari în 6 bucăţi egale, îi

sărăm și-i lăsăm să stea aşa săraţi un sfert de oră. Apoi îi punem în ceapa prăjită, îi învârtim puţin prin grăsime și prin ceapă, apoi turnăm apă căldicică cam jumătate cratiţa şi punem un sfert de litru de bulion de pătlăgele şi o foaie de dafin și lăsăm să fiaarbă până scade pe jumătate. Pe urmă, mai punem două linguri de smântână, amestecată cu o jumătate lingură de făină. Cine nu are bulion sau pătlăgele roşii, ca să facă bulion. acrește cu puţină făină şi oţet, dar la urmă, după ce au fiert cartofii (1928, p. 32).

Găluşte de cartofi, bune lângă orice friptură. Spălăm şi fierbem, în coaja lor, un kilogram de cartofi. După ce au fiert, îi lăsăm să se răcească, îi curăţim şi îi radem pe răzătoare, îi amestecăm cu 2-3 linguri de făină albă și cu două ouă, puţină sare şi îi frământăm pe cârpător. Din acest aluat, formăm găluşte lungi cât degetul cel mic, le fierbem 20 de minute în apă sărată și le punem pe o sită, să se scurgă. Apoi frigem, în două linguri de unt, o lingură de pesmet, punem găluștele într-o farfurie încălzită, turnăm untul cu pesmet peste ele, pe deasupra presărăm zahăr pisat, apoi se pot mânca (1928, pp. 32, 33).

Varză (curechi) acră cu sarmale. Pentru o oală bună de varză, ne trebuie un kilogram carne de vită şi o jumătate de porc, apoi patru căpăţâni de curechi de mărime mijlocie. Spălăm căpăţânile în apă rece, desfacem apoi foaie de foaie, tăind dungile mari din dosul foilor, alegem foile pentru sarmale (găluşte) la o parte, celelalte le punem una peste alta, le facem sul şi tăiem varza cât putem de subţire, ca tăiţeii, o punem într-un castron (blid mare) şi facem sarmale, după cum urmează: din trei sferturi kilogram de carne fără os, luăm jumătate de vită şi jumătate de porc, o

dăm prin mașina de tocat carne sau, de nu avem, o tocăm pe un cârpător, apoi o punem într-un blid, o sărăm, îi punem și puţin piper şi două sau trei linguri de apă. Luăm, apoi, trei linguri vârfuite de orez, îl alegem, spălăm şi amestecăm cu carnea tocată. Acum facem sarmalele: pe fiecare foaie de varză punem câte o lingură de tocătură, o facem sul, de la coadă spre vârf, iar marginile le îndoim de amândouă părţile înlăuntru. Până le terminăm pe toate, punem pe cele terminate pe farfurie. Din trei sferturi de kilogram de carne şi trei linguri vârfuite de orez ies până la douăzeci de sarmale nu prea mari, potrivite. Aşezatul verzii se face astfel: luăm o oală de vreo cinci litri, tăiem o ceapă mărunt, crestăm o bucată de slănină, cam de un sfert de kilogram, acestea le aşezăm pe fundul vasului, punem apoi peste ele un strat de varză, pe acesta îl acoperim cu sarmale, peste ele alt strat de varză și iar sarmale, până ce isprăvim cu ele. Deasupra, punem carnea şi peste ea varză tăiată mărunt. Dacă e prea acră varza, o punem la fiert cu apă, dacă nu e destul de acră, punem peste ea moare (zeamă de varză).

Pentru sarmale se ia carne de la pulpă, iar pentru fiert e bună carnea de la piept.

Varza se poate fierbe și numai cu carne de porc afumată sau proaspătă, fără sarmale, sau şi numai cu slănină, dar atunci punem o jumătate kilogram din aceasta (1928, pp. 33, 34).

Varză dulce cu carne de porc. Luăm două căpăţâni mai mari de varză coaptă, le tăiem fiecare în patru și le opărim binișor, le scoatem şi le punem pe o sită, ca să se scurgă. Pe fundul oalei, în care fierbem varza, punem o bucată de slănină crestată şi o ceapă, tăiată mărunt, spălăm

și legăm cu un fir de aţă câteva fire de mărar și așezăm varza. Peste ea, deasupra de tot, punem carnea de porc – un kilogram – umplem vasul cu apă şi-l punem la fiert. Carnea de porc o sărăm puţin, înainte de a o pune în oală. Carnea fierbe mai curând decât curechiul, de aceea, dacă e fiartă, o scoatem într-o strachină, pe care o acoperim şi-o ţinem la căldură. Varza o fierbem până e destul de moale, apoi o acrim cu oţeţ, în care am amestecat și o lingură de făină. O lăsăm să mai fiarbă ca un sfert de oară cu oţetul, apoi e gata (1928, pp. 34, 35).

Sarmale (găluşte) de post. Prăjim în ulei multă ceapă tăiată mărunt, punem apoi în ea cinci linguri vârfuite de orez ales și spălat, îl lăsăm să se prăjească puţin, turnăm un pahar de apă și lăsăm să fiarbă până scade apa. Sărăm cât trebuie, punem și puţin piper, apoi facem sarmalele din foi de varză acră, le așezăm într-o cratiţă şi punem peste ele bulion de pătlăgele roşii, amestecat pe jumătate cu moare, să fiarbă până ce sunt fierte foile de varză (1928, p. 35).

Ardei umplut. Curăţim ardeii grași de sâmburi şi de vinele usturoase, îi opărim şi îi punem pe o sită, să se scurgă. Facem apoi, din trei sferturi de kilogram de carne de porc sau de viţel sau de miel, o tocătură ca şi pentru sarmalele de varză, umplem ardeii cu tocătură și-i așezăm într-o cratiţă, unul lângă altul. Peste ei turnăm bulion de pătlăgele roșii, amestecat cu apă sau cu supă, dacă avem, punem şi sare puţină, apoi foi de pătrunjel tăiate mărunt. Vasul îl lăsăm să fiaarbă acoperit. Facem apoi un rântaş, din o lingură de untură și una de făină, iar când e fript jumătate, punem în el şi o jumătate de ceapă tăiată mărunt,

ca să se prăjească cu rântaşul la un loc, apoi turnăm rântașul peste ardei, ca să mai fiarbă, până s-a legat sosul. Ardeii îi scoatem cu grijă, cu o lingură de lemn, îi punem pe o farfurie mare, turnăm sosul de bulion peste ei și punem şi o lingură două de smântână (1928, pp. 35, 36).

Pilaf de orez. Alegem şi spălăm, întâi cu apă caldă, apoi cu de cea rece, un sfert de kilogram de orez, îl punem într-o cratiţă, cu un vârf de cuţit de sare, o lingură de unt şi atâta apă cât să-l acopere. Îl punem, cu cratiţa neacoperită, în cuptor (mandoacă, rer), din când în când scoatem cratița şi o scuturăm, dar nu amestecăm cu lingura în el, căci se zdrobesc boabele. Când scade apa aproape de tot, mai punem câte puţină apă clocotindă peste orez. Când s-a muiat bine, îl scoatem cu lingura de lemn pe o farfurie. Pilaful se mănâncă lângă carne, ca și pireul de cartofi sau cartofii prăjiţi (1928, p. 36).

Mămăligă pripită. Mămăliga e o mâncare sănătoasă, dacă e fiartă bine. Dar e şi hrănitoare, pentru că boabele de cucuruz conţin şi peste 5 % ulei. Acesta se mistuie ușor, dacă făina a fost pătrunsă destul de bine de fierbinţeală, încât uleiul s-a dizolvat. Stomacul sănătos biruie cu mistuirea, unul mai slab nu prea. De aceea se potriveşte pentru un stomac mai slăbit mămăliga pripită, căci în ea fiecare fir de făină e răzbit de căldura fierbinte a apei. Mămăliga pripită se face astfel: Când începe apa de mămăligă să clocotească, începem să presărăm încet, cu stânga, făină, iar cu dreapta mestecăm mereu, până ce am terminat cu făina. Mestecatul acesta trebuie să ţină aproape o jumătate de oră. Mămăliga o scoatem din oală cu lingura (1928, p. 56).

Cartofi cu unt. Cartofii necurăţiţi de coajă îi spălăm, îi ştergem cu o cârpă curată și îi punem în cuptor (mandoacă, rer), să se coacă. Dacă s-au copt, îi punem întro farfurie, îi acoperim cu un şervet (năframă albă, curată), ca să nu se răcească şi îi dăm numaidecât la masă. Cartoful îl frângem în două și punem unt pe faţa lui şi sărăm. Lângă cartofii cu unt e bună şi puţină brânză (1928, pp. 56, 57).

Ouă cu ficat. Curăță și taie în felii subțiri o ceapă, pe care o rumenești în unt. Tai tot în felii o bucată de costiță afumată și le prăjești deodată cu ceapa. În altă parte, fierbi ficat de vițel în apă și oțet, o foaie de dafin și pătrunjel. Când s-au fiert ficații, scutură-i de zeamă și-i strivește, dimpreună cu ceapa și costița. Adaugă sare și piper. Coace câte un ou de persoană și acoperă-l pe fiecare cu amestecul de mai sus. Aceste ouă se mănâncă fierbinți (1935[43], p. 138).

Ouă cu cârnaţi. Frigi la grătar sau la cratiță un cârnat de porc și, după aceea, îl tai mărunt. În grăsimea unde s-a copt, rumenești ceapă și pătrunjel, tocate mărunt. Pui totul într-o tavă sau o cratiță, pe care o așezi la foc, pe mașină, și spargi ouăle deasupra. Pui sare, piper și brânză rasă. De obicei schweitzer. Începi coacerea domoală pe mașină, apoi, la un foc mai activ, la cuptor. Se pune un cârnat mijlociu pentru două ouă. Unii adaugă la cuptor și o pătlăgea roșie, curățată de pieliță și fără semințe (1935, p. 138).

[43] Constantin Bacalbaşa, „*Dictatura gastronomică: 1.501 feluri de mâncări*", Bucureşti 1935

Ouă umplute. Răscoace ouăle, taie-le în două, în lungime, curăță-le de coajă și scoate gălbenușul din albuș. Acest gălbenuș strivește-l cu puțin unt, miez de pâine muiat în lapte, pătrunjel și usturoi tocat, sare și piper. Amestecă bine și umple ouăle cu acest amestec. Apoi ia o tavă, care să poată figura pe masă, unteaz-o, pune în ea o parte din tocătura cu care ai umplut ouăle și pune jumătățile de ouă pe deasupra. La cuptor cald și servește când ouăle s-au colorat bine (1935, p. 139).

Ouă ca la mama acasă. Înfierbântă în tigaie o lingură de untdelemn și coace 2 pătlăgele roșii, fără piemiță și semințe, timp de 10 minute. Pune sare, piper, puțin pătrunjel și un cățel de usturoi. Pune pătlăgeaua într-o tigaie specială pentru ouă și sparge, binișor, deasupra un număr de 4 ouă. La cuptor (1935, p. 140).

Cum se fac jumările. Bate bine ouăle, pune sare și o lingură de lapte (unii adaogă și mălai). Topești unt proaspăt sau slănină, și, când e foarte fierbinte, toarnă ouăle și amestecă-le bine. Calitatea jumărilor este să fie zemoase (1935, p. 142).

Jumări cu cartofi şi ceapă. Rumeneşte în unt câteva cepe, tăiate felii, după un minut adaogă aceiași cantitate de cartofi tăiați ca paiul. De îndată ce aceste legume s-au copt, mai pune și aceiași cantitate de pătlăgele roșii, fără pieliță și semințe, și un cățel de usturoi. Coace până ce se va fi evaporat lichidul. Adaogă ouăle bătute în proporția următoare: o linguriță de tocătură pentru două sau trei ouă (1935, p. 142).

Jumări cu pătlăgele roşii. Într-o cratiță pui unt și rumenești o ceapă. Adaogi trei sau patru tomate mari, tăiate în bucăți, un buchet compus din pătrunjel, foaie de dafin, cimbru, usturoi, sare și piper. Lași să se coacă cel puțin jumătate oră. Apoi treci prin sită acest amestec. Bați ouăle; pentru 5 tomate, pui 5 până la 6 ouă. Pui o bucată măricică de unt într-o cratiță și, când s-a înfierbântat, verși ouăle și amestecul iute. După câteva minute, adaogi tomatele. Lași să se coacă la foc domol, amestecând repede de tot, cu lingura de lemn sau un pămătuf de sârmă (1935, p. 143).

Ochiuri româneşti. Se ia apă sărată în colcot, deasupra apei spargi ouăle, când vezi că albușul s-a prins, scoţi oul cu lingura de spumă și pui oul în farfurie. Deasupra torni unt proaspăt topit (1935, p. 144).

Ochiuri la capac. înfierbinți untul sau untura, dacă vrei pune și ceapă. Sparge ouăle și le așează într-o tigaie specială, cu compartimente pentru aşezat ouă. Când oul e copt, presară sare şi dă la masă cu tigaia (1935, pp. 144, 145).

Omletă franceză. Ia 6 ouă, sparge-le într-o cratiță de pământ, sărează, pipărează și bate cu o furculiță. Adaugă o linguriță de apă, pentru ca să fie mai ușoară. Pune apoi într-o tigaie unt, cât o jumătate de ouă, și când va fi fierbinte, toarnă ouăle bine bătute. Lasă ca să se prindă puțin ouăle, apoi ridică părțile prime, cu o furculiță, spre a strecura dedesubt părțile de ouă care nu s-au prins încă. Focul să nu fie prea tare. Când vezi că omleta s-a copt cât dorești, înfășoară cu furculița, ridică o margine și o întoarce peste cealaltă. Astfel, omleta e redusă la jumătate lățimea. Răs-

toarnă apoi în farfurie așa că partea care a fost lipită de tigaie să fie deasupra. O bună omletă nu trebuie să fie prea coaptă, iar mijlocul să rămână zemos (1935, p. 145).

Omletă cu costiţă afumată. Deosebirea între omletă și jumări este că, pe când jumările trebuie să fie moi și înăuntru, și în afară, omleta trebuie să fie tot atât de moale înăuntru, dar exteriorul să fie prins spre a se putea învârti. Pentru o omletă reușită, nu întrebuințați mai mult de 10 ouă, ouăle să fie bătute cu o furculiță, pentru ca albușul și gălbenușul să se amestece bine. Cratița sau tigaia să fie nouă, să n-aibă spărturi înăuntru pentru, ca omleta să nu se prindă. După ce untul s-a înfierbântat, toarnă toate ouăle deodată și amestecă cu dosul furculiței; cu furculița să aduci mereu ouăle de la marginile tigăii către mijloci ei. Când ouăle s-au prins, ridici cratița de la coadă, cu mâna stângă, cu mâna dreaptă bagi furculița sub omletă și îndoiești o treime a ei, scutură tigaia pentru ca și partea cealaltă a omletei să se întoarcă și să acopere restul. Dacă nu reușești, introdu furculița. Apoi, cu mâna stângă, ridici tigaia de coadă, în mâna dreaptă iei farfuria de servit la masă, ridici tigaia de coadă și faci să alunece omleta în farfurie. Rectifică suprafața cu furculița și pune deasupra o bucățică de unt. Acestei omlete îi adaogi 100 grame costiță afumată, opărită în apă și săltată în unt. Ouăle le torni toate peste această costiță și pregătești omleta cum am spus (1935, pp. 145, 146).

Cartofi de post. Curăță cartofii, îi tai bucățele, îi ștergi cu o cârpă curată și-i prăjești în untdelemn. Prăjești ceapă în untdelemn, o pui peste cartofi, pui puțină apă,

sare, pătrunjel, sos de pătlăgele roșii, piper și lasă să fiarbă. Când a scăzut sosul, dă la masă (1935, p. 154).

Crochete cu ardei şi conopidă. Fierbi cartofii și-i strivești, spre a face un piureu. Din altă parte, fierbi conopida, având grijă să arunci întâia apă, care de multe ori conține toxine vătămătoare. Desparte conopida în buchete mici și curăță cozile de înveliș. Amestecă bine conopida cu piureul de cartofi. Lasă să se răcească. Faci crochete, le tăvălești în ou și pesmet și le prăjești în unt (1935, p. 154).

Cartofi cu ardei şi tomate. Tai mărunt cartofi, tomate, ceapă și ardei grași sau din cei lungi, după gust. Proporția legumelor e la voia fiecăruia. Ungi cu unt sau untdelemn o cratiță de pământ. Pune legumele, alternând în straturi, și lasă să fiarbă pe foc domol. Dacă tomatele nu lasă destulă zeamă, pune puțină apă sau zeamă de carne, dacă ai întrebuințat unt (1935, p. 154).

Cartofi chiftele. Coace cartofi în spuză, curăță-i bine și pisează-i în piuliță cu smântână, trece-i prin sită, amesteci cu unt, cu pătrunjel, gălbenuș de ouă și cu albușurile bătute, fă, din acestea chiftele, tăvălește-le în pesmet și rumenește-le cu unt fierbinte. Unii pun și puțin zahăr, și puțină apă de flori (1935, p. 154).

Cartofi cu smântână. Fierbi cartofii, îi curăți, îi tai felii și-i pui la foc cu unt. Adaugă puțin pătrunjel tocat și un pahar de smântână. Lasă-i pe un foc foarte potolit, cât să pătrundă smântâna în cartofi și dă la masă (1935, p. 155).

Cartofi fantezie. Cureți 20 cartofi cruzi, potriviți ca mărime, și-i tai în rotogoale foarte subțiri. Sărează-i, piperează-i și pune-i într-o cratiță de gratinat. Din altă parte, pregătește 125 grame de brânză rasă (șvaițer), 50 grame unt, un pahar mare cu smântână și un pahar de lapte fierbinte. Amestecă totul. În cratița de gratinat, așează, alternând, rânduirile de cartofi cu combinația amestecată de mai sus. Apoi, pui, pe deasupra, bucățele de unt. Lasă la cuptor domol până se coace (1935, p. 155).

Cartofii prinţesei. Ia 12 cartofi, 50 grame unt, 3 ouă întregi, pătrunjel tocat cât de mult. Fierbe cartofii, trece-i prin sită, amestecă-1 cu unt, puțină sare și ouăle bătute. Fă, din această pastă, cocoloașe mari cât un ou, pe care le turtești și le scobești la mijloc, spre a introduce puțin spanac. Pune-le într-o tavă de gratinat și toarnă peste ele un sos alb cu lapte. La cuptor domol, 20 minute (1935, p. 155).

Cartofi cu slănină. Tai în bucăți 10 sau 12 cartofi. Șterge-i bine și lasă-i acoperiți într-un șervet. Din altă parte, tai în cuburi mici 125 grame de costiță afumată și pune-le să se rumenească în puțin unt. Când costițele vor fi aurite, adaogă o lingură de făină și amestecă bine. Lasă câteva minute pe foc, adaugă puțină zeamă de carne, sare, piper și un buchet. Apoi așează cartofii și lasă să fiarbă aproape o oră la foc domol (1935, p. 156).

Cartofi ţărăneşti. Rumenește, într-o cocotă de pământ, o carotă (morcov timpuriu) și o ceapă. Apoi adaugă, ca la jumătate de kilogram de cartofi tăiați în rondele subțiri. Pune sare, piper, cimbru și foaie de dafin. Umple

cu apă și acoperă. Să fiarbă la foc domol. Servește în cocotă (1935, p. 156).

Cartofi la capac. Freacă cu usturoi interiorul unei cratițe de pământ, care să meargă la cuptor, apoi unge pe dinăuntru cu unt. Culcă aproape un kilogram de cartofi, tăiați subțiri, și adaogă sare, piper și foaie de dafin. Umple cu o jumătate de kilogram de lapte sau mai mult, în care ai bătut un ou întreg și 125 grame șvaițer ras. Presari peste tot șvaițer ras și adaogi bucățele de unt. Pui la cuptor, timp de un ceas (1935, p. 156).

Cartofi prăjiţi ţărăneşte. Taie cartofii în cuburi mărunte și prăjește-i în cratiță, în puțină untură de porc sau de gâscă, care va fi cu totul absorbită. Cratița e săltată, din când în când, iar, câteva minute înainte de a servi, se adaugă pătrunjel și usturoi tocat mărunt. De asemenea și sare (1935, p. 156).

Cartofi cu pătlăgele roşii. Curăță cartofii, potriviți ca mărime. Umple cu ei jumătatea unei cratițe, umple cu puțină zeamă de carne. Adaogă unt proaspăt topit. Sărează și pipărează. Pune la cuptor. La jumătatea coptului, scoate cratița și umple-o cu tomate fără pieliță și semințe. Presară șvaițer ras, stropește cu untdelemn, piperează mult și adaugă ardei roșu. Pune iar la cuptor și lasă până ce s-au copt pe deplin cartofii și tomatele (1935, p. 156).

Cartofi părăluţe. Tai cartofi chifle în rondele foarte subțiri. Spală-i și usucă-i bine. Topește un kilogram grăsime de vițel într-o oală adâncă. Când va fi fierbinte, aruncă cartofii' înăuntru. Scoate-i când s-au uscat la supra-

față. Înfierbântă din nou untura și aruncă iarăși cartofii. Deplin auriți, scoate-i, sărează-i și pune-i lângă o friptură (1935, pp. 156, 157).

Varză dulce cu smântână. Scoate foile de la varză, spală-le și pune-le să fiarbă în apă sărată, apoi strecoară-le și taie-le bucățele, pune-le în unt, adaogă-le sare, puțin piper, nucșoară rasă. Pune câteva linguri de smântână și lasă să dănțuiască puțin, bine acoperite (1935, p. 165).

Varză roşie, gătită ungureşte. Tai varza felii subțiri şi torni oțet peste ea. În urmă, pui în cratiță slănină și ceapă și o rumenești; adaogi puțin zahăr și pui varza să se călească puțin; presari puțină făină și torni unt peste ea; lași să fiarbă. Varza așa gătită o servești cu cârnați fripți sau cu cotlete de porc (1935, p. 166).

Fasole verde cu untdelemn. Cureți fasolea de ațe, tăindu-i vârfurile. Înfierbânți untdelemn într-o cratiță, tai o ceapă mărunt înăuntru; când ceapa începe să prindă culoare, se pune o lingură de făină. Umpli cu apă și adaogi fie bulion, fie pătlăgele roșii, tăiate bucăți, după ce le-ai scos pielița și semințele. Când untdelemnul începe să fiarbă tare, arunci fasolea, câte un pumn, iar nu toată odată. După fiecare aruncătură, aștepți ca clocotul să reînceapă, pentru ca să arunci pumnul următor. Și așa, până la sfârșit. Fasolea aruncată toată deodată ar răci lichidul şi s-ar întări. Când fasolea e fiartă, o scoți pe farfurie. Se mănâncă, ca bamele, și caldă și rece (1935, p. 167).

Fasole verde cu smântână. Fierbe fasolea, scutur-o de apă și ține-o la cald. În cratiță, faci să scadă pe foc, cu

două treimi, un pahar de oțet de vin, apoi îl tragi de pe foc. În altă cratiță, subțiezi două gălbenușuri de ouă în puțină smântână, lași să fiarbă la foc domol acest amestec; când începe să se îngroașe, torni, cu încetul, oțetul, amestecând mereu. Acest compus toarnă-l peste fasole, amestecă bine, sărează pe cât trebuie, adaugă pătrunjel tocat și lasă să fiarbă câteva momente. Când dai la masă, stoarce puțină lămâie (1935, p. 168).

Fasole boabe. Fierbe fasolea și strecoar-o; pune într-o cratiță unt proaspăt, frământat cu făină, toarnă fasolea în cratiță, adaogă-i sare, piper, pătrunjel tocat, lasă puțin pe foc și stoarce în ea zeama de la o lămâie. Fasolea se servește, de obicei, cu friptură de berbec (1935, p. 168).

Fasole boabe bătută. Fasolea se face la fel ca și mazărea. Deosebirea este că, după ce a fost bine bătută, i se adaugă puțin usturoi pisat, care se amestecă bine cu lingura. La masă se mănâncă, fie amestecată cu untdelemn, fie fără, fie cu ceapă prăjită, care se așterne deasupra în cruce (1935, p. 169).

Fasole boabe iahnie. După ce ai ținut fasolea în apă rece, o noapte întreagă, o pui să fiarbă în apă tot rece, cu câteva cepe întregi. Pentru 1 kilogram de fasole, 3 cepe mari. Când ceapa e fiartă, se scoate, cu toate foile ce le-a putut lăsa în apă. Fasolea nu trebuie să fie fiartă prea mult, pentru ca bobul să nu se spargă. Pui atunci o foaie de dafin și câteva boabe de piper întregi. Unii adaogă și o lingură sau două de bulion de pătlăgele roșii. Lași să mai fiarbă. Scoți fasolea pe farfurie, adăugând și foarte puțină din zeama în care a fiert (1935, p. 169).

Orezul femeii casnice. Spală și opărește 200 grame orez, într-o oală cu 2 litri apă. Să stea 5 minute. Pune în apă rece și apoi scurge-l de apă într-o sită. Opărește 100 grame de slănină piept foarte slab, pe care o tai în bucăți mici și apoi rumenește-le în unt. Când slănina s-a colorat, adaogă 600 grame zeamă de carne și puțin piper. Să fiarbă 20 minute, amestecând mereu cu lingura, pentru ca orezul să nu se prindă. Retrage de pe foc și adaogă 200 grame sos tomat. Amestecă cu lingura. Acest orez se servește cu mici cârnați prăjiți (1935, pp. 169, 170).

Mazăre verde boabe. Cureți mazărea, o pui să fiarbă în apă multă și o lași în apă până aproape s-o dai la masă. Atunci o strecori bine și o pui în unt proaspăt cald: presari zahăr pisat, puțină sare, pătrunjel tocat; salți cratița, ca să se amestece bine toate, lași puțin, ca să se topească zahărul și o dai la masă. Să nu fiarbă deloc în unt (1935, p. 172).

Mazăre verde boabe cu şuncă. Fierbi mazărea cu apă, cum s-a zis mai sus; apoi o strecori și o așezi la cratiță, cu felii de șuncă, pătrunjel, piper, unt, și lași pe un foc foarte potolit, ca să nu fiarbă. Șunca să fie cam grăscioară (1935, p. 172).

Sparanghel cu sus alb. Cureți sparanghelul, îi tai coadele tari și le lași să fie aproape toate de o lungime; apoi faci mai multe legături mici, le legi cu o ață și le pui să fiarbă în apă fierbinte sărată. În 30 de minute, sparanghelul e fiert. Îl scoți pe o sită, îl lași să se scurgă. Pui pe un taler

un șervet curat, pui sparanghelul pe el, îl dezlegi și-l dai la masă. Sosul alb îl servești separat (1935, p. 176).

Sparanghel cu parmezan. Cureți sparanghelul, îl speli, îi tai coadele tari, lași aproape toate de aceeași lungime, îl faci mici legături și îl fierbi în apă fierbinte sărată, 20 minute. Apoi îl scoți în sită. Îl lași să se scurgă și îl așezi, dezlegându-1, într-o cratiță, care să poată sta la foc, și să-l poți și da la masă. Așezi în acest vas un rând de sparanghel, un rând de parmezan ras și puțin piper, iar un rând de sparanghel și iar parmezan, torni unt cald peste el și îl pui la cuptor. Un sfert de oră ajunge; apoi îl dai la masă. Sparanghelul e bun și salată (1935, p. 176).

Ciuperci cu untdelemn. Curăță-le bine, spală-le, taie-le bucățele și pune-le pe sită, să se scurgă. Pune untdelemn într-o cratiță, pătrunjel, usturoi, sare, piper și așează ciupercile în ea; acoperă și lasă să fiarbă în zeama ce vor lăsa-o ele. De va scade sosul, înainte ca ciupercile să fie fierte, mai adaogă puțină zeamă de carne (1935, p. 177).

Ciuperci la cuptor. Ia ciuperci măricele, spală-le, curăță-le bine, scoate-le cotorul și umple-le cu puțin untdelemn, pătrunjel tocat, sare, piper și puțin usturoi. Pune puțin untdelemn într-o tavă, așează ciupercile și pune-le la cuptor. În 20 de minute sau 25, sunt gata (1935, p. 177).

Ciulama de ciuperci. Cureți ciupercile și le tai în 2 sau în 4, după mărime. Pentru ca să se curețe bine, le pui în apă cu oțet. Dozajul: la 1 litru de apă, 3 linguri de oțet. Să stea ciupercile în acest oțet vreo 10 minute. Spre a constata dacă ciupercile nu sunt otrăvitoare, pui în apa aceasta

o lingură de argint; dacă lingura își schimbă coloarea, aruncați ciupercile. După aceste 10 minute, scoateți ciupercile, scuturați-le și le puneți în altă cratiță, care e pe foc, cu apă fiartă. Adăugați puțină sare. Când ciupercile s-au fiert, puneți, în a treia cratiță, 2 linguri de unt proaspăt și 2 linguri de făină, fără a se rumeni. Trageți cratița pe colțul mașinii și începeți să turnați, cu o lingură de metal, din zeama ciupercilor câte puțin, frecând mereu în cratiță, până ce untul cu făina au devenit alifioase. Apoi puneți și ciupercile, aduceți cratița pe flacăra mașinii și lăsați să mai fiarbă, până ce se golește. Gustați, spre a constata dacă mâncarea e destul de sărată, și serviți (1935, pp. 177, 178).

Ciuperci cu smântână. Pregătești ciupercile în apa cu oțet, după cum am arătat la ciulamaua de ciuperci. Pui, în altă cratiță, unt proaspăt, cât trebuie, după cantitatea ciupercilor, iar când untul a început să se încingă, pui ciupercile, pe care le-ai tăiat în felii. Acoperi cratița și le lași să fiarbă în zeama lor. Dacă înainte de a fi gata au scăzut prea mult, arunci o lingură sau două de apă. Când ciupercile au fiert, tragi cratița pe marginea mașinii, și adaogi o lingură de pătrunjei tocat și 250 grame de smântână dublă. Lași să pâlpâie câteva minute, pe colțul mașinii, și apoi servești (1935, p. 178).

Conopidă cu smântână. Tai conopida, o fierbi, o amesteci cu unt proaspăt, cu pesmet și cu smântână bună. Iei o formă, o ungi cu unt topit, o presari cu pesmet, așezi conopida pregătită înăuntru și o pui la cuptor. Mai presari peste ea pesmet, stropești cu puțin unt și lași să se rumenească. O răstorni în farfurie și o dai la masă (1935, p. 179).

Dovlecei. Cureți dovleceii mici și-i rumenești în unt. Apoi faci răntaș, stingi cu zeamă de carne şi puțin vin alb. Așezi dovleceii prăjiți, pui vreo 10 cepșoare (arpagic), sare, piper, pătrunjel, sos de pătlăgele roșii; lași să fiarbă și când va fi scăzut, dai la masă. Unii pun puțină zeamă de lămâie (1935, p. 180).

Dovlecei prăjiţi. Razi ușor dovleceii; să fie potriviți (nici mici, nici prea mari), îi tai sau felii, sau șuvițe de un deget; sărezi și lași ca o jumătate de oră, să stea, ca să se lase apa lor; apoi îi usuci cu o cârpă, îi tăvălești în făină și îi pui la tigaie, în care ai pus sau unt fierbinte sau untură, sau untdelemn bun. Focul să fie iute. Îndată ce prind față rumenă, îi scoți din tigaie, cu o lingură găurită (din acele de spumat rasolul), îi scurgi și așezi feliile scoase de la foc pe un taler sau pe o sită, deasupra căreia ai pus hârtie sugătoare. Ții la căldură. Așezi îndată în tigaie un al doilea rând de felii și, când ai prăjit toată cantitatea, îi dai cât de calzi la masă (1935, p. 180).

Dovlecei cu pătlăgele vinete. Taie în bucățele doi dovlecei și două pătlăgele vinete. Sărează-le, piperează-le și rumenește-le în unt. Când vor fi rumene bine, adaugă 4 ardei, două tomate fără pieliță și semințe și tăiate, cât și un cățel de usturoi tocat mărunt. Să fiarbă domol o jumătate de oră și servește cald (1935, p. 180).

Linte. O cureți bine și o pui să fiarbă în apă rece. Apoi pui într-o cratiță unt, o ceapă tăiată în patru, sare, piper, pătrunjel și lintea. O lași să dănțuiască bine acoperită. Lintea se poate găti și cu slănină, și cu cârnat; după ce

o fierbi, o așezi la foc, cu bucățele de șorici și o bucată de cârnat puțin rumenit în unt. O poți face „á la maître d'hotel" ca fasolea (1935, p. 181).

Urzici de post. Cureți bine urzicile, le speli în mai multe ape și le fierbi în apă cu sare și ceapă; apoi le scurgi apa, le treci prin sită, le sleiești bine cu lingura, le pui la foc. Le dai o lingură de făină, le lași să fiarbă până se îngroașă și le dai la masă (1935, p. 182).

Legume cu costiţă. Tai napi, cartofi și ceapă în bucăți mici și rumenește-i în unt, apoi torni atâta apă pentru ca să le acoperi. Pui sare, piper și câteva bucăți de costiță afumată. Acoperă cratița și lasă să fiarbă până ce mâncarea e gata. Atunci toată apa s-a evaporat (1935, p. 183).

Macaroane italieneşti. Pui 250 grame macaroane în doi litri apă fierbinte și cu puțină sare. Să fiarbă 20 minute. Dacă apa fierbe bine, trebuie să fie cu totul absorbită, dacă nu, scutură macaroanele, apoi așează-le la foc în 60 grame unt. Când servești, presară 100 grame brânză rasă (1935, p. 187).

Macaroane în zeamă de carne. În 100 grame unt rumenește ceapă tăiată mărunt. Sărează, piperează. Adaugă 2 kg carne de vacă pulpă sau alta și acoperă cratița fără apă. Focul domol, timp de patru ore. Ia 3 kg tomate și fierbe-le deosebit, cu sare și piper, fără apă deloc. Când s-au fiert, trece-le prin sită. Macaroanele aruncă-le într-o oală cu multă apă în colcot, să fiarbă acolo în clocote vreo 20 minute. Scoate macaroanele și scurge-le de apă într-o sită. Amestecă în acest moment tomatele cu zeama de came și

așează în cratiță astfel: un strat de macaroane, unul de brânză rasă, unul de zeamă. Reîncepi la fel, până la sfârșit. Servește cald (1935, pp. 188, 189).

Găluşte de făină. Pui două gălbenușuri de ou într-o farfurie, pui unt cât un ou și freci cu lingura; apoi bați albușurile și le amesteci și cu ele, mai freci și începi a presăra făină, amestecând mereu, până se va îngroșa, cât să poți lua cu lingura, fără să se scurgă din ea, pui și puțină sare. Pui apă sărată la foc; când fierbe în colcot, pui cu lingura câte o bucățică de cocă și lași să fiarbă până ce le pui pe toate fierte. Le strecori, le scoți pe farfurie și le poți găti sau cu unt și cu parmezan, sau cu griș prăjit. Cunoști că găluștile sunt fierte, când se ridică deasupra apei (1935, p. 190).

Găluşte cu brânză. Iei o jumătate kg de brânză dulce de vacă și 100 grame de făină, pui puțină sare, 25 grame de unt, 2 gălbenușuri de ouă, le frământi bine toate cu o linguriță, formezi găluștile și le pui să fiarbă în apă fierbinte sărată. Prăjești într-o cratiță pesmet de franzelă în unt și, după ce scoți găluștile fierte din apă, le pui în taler, și torni pesmetul prăjit peste ele (1935, p. 190).

Colţunaşi. Facem un aluat din ouă și făină; proporțiile: 1 ou la 100 grame de făină. Întindem pasta pe masa bucătăriei, o subțiem cu sulul, o lăsăm să se răcească, apoi tăiem din ea bucățele cam de 10 cm pătrați. Înăuntru acestor fragmente, punem brânză albă și dulce de vacă, frământată cu ouă întregi. Închidem foaia călțunașului, îl punem să fiarbă în apă sărată, apoi îl opărim în unt proaspăt. Îi servim calzi (1935, p. 190).

Papanaşi. Fă un amestec de făină, brânză dulce de vacă, ouă întregi, sare. Când pasta s-a întărit, fă-o găluşti, pe care le fierbi în apă. După 10-15 minute, le scoţi, spre a le prăji în unt proaspăt. Torni deasupra smântână şi serveşti. Unii adaogă şi un praf de zahăr pisat (1935, pp. 190, 191).

Aluaturi, copturi

Sfinţişori sau mucenici. Plămădiţi o măsură de făină şi frământaţi aluatul ca de pâine, pe care îl veţi lăsa a se dospi; apoi luaţi dintrînsul, faceţi colăcei şi-i daţi prin cuptor, să se coacă. Pregătiţi un sirop de zahar gros legat şi-i adăugaţi apă de; flori; luaţi nuci curăţite, pisate cu zahăr şi puţină scorţişoră, scoateţi colăceii din cuptor, după ce se vor coace; ungeţi-i cu o pană muiată în sirop, presăraţi-i cu nucile pisate şi-i serviţi (1846[44], pp. 88, 89).

Babe ruseşti. Luaţi, o oca (oca – 1,25 l în Muntenia şi 1,288 l în Moldova) de lapte, lăsaţi-l să clocotească pe foc, apoi deşertaţi-l într-un vas mare. Faceţi o mămăliguţă vârtoasă cu făină picluită de cea mai bună calitate (făi-

[44] Manolachi Drăghici (1801-1887), *Reţete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert întâiul bucătar al Curţii Franţei, potrivit pentru toate stările*, Iaşi 1846, retipărită drept *Noua carte de bucate*, Galaţi, fără an

nă de grâu, presurată; postelnicul Drăghici nu precizează, dar e vorba de aluaturi[45] – n. n.); după ce se va răci, cât suferă mâna, puneţi două gălbenușuri de ou, puţin unt topit, cât o nucă, și 200 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) drojdie de bere de cea mai bună, pe care le veți bate împreună, 30 de minute; presărați, puţină făină pe deasupra şi o înveliţi într-o faţă de masă, ca să se dospească, în camera unde are să se frământe. Atunci pregătiţi 200 ouă, alegându-se gălbenușurile de o parte, și 100 albușuri, de alta, măsurând gălbenușul și albuşul, 3 măsuri ou şi una de unt, şi puneţi untul pe foc. Puneţi cele 200 gălbenușuri într-un, vas adânc şi le amestecați 20 minute cu un polonic mare; adăugați o oca zahăr pisat şi bateţi iară o jumătate de oră. Bateţi, de asemenea, albușurile, până se vor face ca o spumă, puneţi-le în zahărul cel cu ou şi amestecați bine, dar această din urmă amestecătură să se facă atunci când plămădeala începe să se ridice. Puneţi această compoziţie într-o covată adâncă și amestecați în ea răzătură de la 2 lămâi, apă de flori, un păhăruţ de rom alb şi trei litre (o litră – 250-300 grame) lapte, fiert de mai înainte, cu vanilia şi sarea trebuitoare. Adăugaţi pe lângă toate acestea plămădeala dospită și frâmântaţi-le toate; în covată, puneţi și fină puţin câte puţin, fără nici o măsură. Această **frământare se va face mai bine de bărbaţi**, care se vor schimba pe rând, frământând două ore şi jumătate, până când veți vedea că aluatul nu se lipeşte pe mână. Atunci puneţi şi măsurile de unt, pe care-l veţi frământa o jumătate de oră, bătând aluatul de mai multe ori de covată; presăraţi apoi aluatul cu puțină făină, acoperiți-l cu o faţă de masă şi-l puneţi, cu

[45] În reţeta pentru cornuri, de mai jos se confirmă presupunerea: „Faceţi un fel de mămăliguţă dintre o jumătate oca de făină bună şi opăriţi-o cu o litră de lapte”

covata, pe un loc moale, la căldură, până se va dospi, fără a mai umbla pe uşile acelei camere.

În acest timp, pregătiţi formele destinate pentru babe şi care trebuie să aibă o adâncime de un cot, despicate în două și cu încuietori (tăvi de pască – n. n.), spre a putea deschide când vor fi babele coapte. Aceste forme se ung cu unt şi se duc în camera unde este aluatul, din care câte o bucată se pune pe o masă de-abia unsă cu unt, se adună și se aşează în forme, care trebuie să fie puse la: un loc călduros, apoi se mai lasă, să se dospească, până se vor umple formele, fără a se mişca din loc. Nu lăsaţi a se deschide des uşile și a se zgudui, deschizându-se.

Când formele vor fi pline de aluatul cel dospit în ele, aveţi câteva ouă bătute forte bine, ungeţi babele cu aceste ouă, servindu-vă de o peniță foarte ușoară, puneţi formele în cuptor, cu mâna, închideţi gura cuptorului, timp de jumătate de oră; atunci vă este iertat a deschide ușa cuptorului, spre a vă uita, spre a vedea dacă s-au prerumenit deasupra. Când vor fi bine coapte, trageţi-le de la foc, cu mâna, foarte încet, lăsăţi-le să asude puţin şi, pe urmă, scoateţi babele încet din forme, așezaţi-le pe feţe de masă, puse pe perine moi, şi lăsaţi-le să se răcească, umblând foarte rar pe uşă.

Bolta cuptorului se cere să fie cu o jumătate cot (cot – 63,7 cm în Muntenia, 66,4 cm în Moldova) mai mare decât cuptoarele ordinare și să fie ars cu stuf, iar nu cu alte lemne, fiind că stuful dă o căldură mai uşoară şi egală ; în acest caz, stuful se amestecă în cuptor, ca să ardă peste tot locul. Cuptorul va arde necontenit, până ce formele vor fi de un deget deșarte de aluatul lor, și atunci se cearcă cuptorul, precum urmează: se scoate focul, se şterge cu pămătuful ud şi apoi se cearcă cu tărâțe de făină ordinară, și când

tărâţele se vor rumeni bine, atunci cuptorul este nimerit, și babele se pun în el, foarte încet, cu mâna (1846, pp. 89-92).

Cozonaci. Cei mai buni cozonaci se fac în modul următor:

Luaţi o oca (oca – 1271 g în Muntenia şi 1201 g în Moldova) de făină bună și o amestecaţi cu o oca de lapte, 150 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) drojdie de bere, un gălbenuș de ou, amestecați până va face spume şi puneţi să se dospească la căldură. Atunci pregătiți 75 gălbenușuri de ou, bătute într-o oală cu jumătate oca zahăr, răzătura de la o lămâie, 10 dramuri apă de flori, dacă voiţi și un păhărel de rom. Amestecaţi toate acestea cu polonicul, într-o covată, în care veţi pune, mai înainte, 4 oca făină floare și împreună cu aluatul dospit şi cu sarea trebuitoare, începeţi a frământa, adăugând o litră de lapte. Pregătiţi 175 de dramuri unt, care se pune în aluat, dar din care veţi opri puţin, spre a unge covata și mâinile. Frământaţi bine, până să iasă beșici, puneţi la dospit şi ungeți o masă uscată cu unt, unde se vor aduna. Dacă vă place, împletiţi, îi puneţi pe o hârtie unsă, la din contra, ungeți tingirile și puneţi în ele numai pe jumătate. Lăsaţi să crească, până se. vor umple tingirile, apoi îi ungeţi cu ou şi îi puneţi la cuptor, pe tăvi, să stea o oră.

Voind să: faceţi mai puţini cozonaci, n-aveţi decât să scădeţi măsura, în proporţie, de la fiecare material care intră în compunerea lor (1846, pp. 92, 93).

Ciurechi. Luaţi o oca (oca – 1271 g în Muntenia şi 1201 g în Moldova) făină şi o litră (o litră – 250-300 grame) drojdii de casă; faceţi plămădeală, de dimineaţă.

Pregătiţi 4 oca făină, opăriți-o, cu o oca de unt clocotit, amestecați-o în palme, până se va face iară făină; aveți pregătite 22 ouă bine bătute, cu una oca lapte, un păhărel de rom, jumătate oca zahăr, răzătura de la o lămâie și sare; dacă voiţi, puteţi adăogă 8 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) apă de flori; după ce se vor bate bine, adăugaţi plămădeala dospită și frământaţi până se vor face beșici, atunci puneţi la dospit, şi ungeţi tava cu unt. Când vor fi gata, daţi-le forma ciurechiului (paradigmă pentru curechi – n. n.) şi le mai lăsaţi să se dospească, la un loc cald, apoi le ungeţi cu ou, le presăraţi cu susan negru şi le daţi în cuptor nu prea fierbinte (1846, p. 93).

Pască. Pasca se face cu coca de cozonaci, întinzându-se pe o masă uscată, câte o bucată din acea cocă și făcându-se foi groase cât un deget mic. Atunci se așează pe tăvi unse cu unt, cu câte un colăcel împletit împrejur, și se lasă în starea aceasta. Pregătiţi brânză proaspătă, pisată în piuliță, amestecaţi-o cu 10 gălbenușuri de ou și cu albușurile lor, făcute spumă, o litră (o litră – 250-300 grame) zahăr pisat, coaja de la o lămâie şi sare, toate acestea bătute bine şi date prin sită, apoi turnaţi-le într-o tavă, ungeţi-le cu ou amestecat cu o lingură de zahăr, puneţi în ele şi stafide fără sâmburi şi daţi-le la cuptor (1846, pp. 93, 94).

Cornuri. Faceţi un fel de mămăliguţă dintre o jumătate oca (oca – 1271 g în Muntenia şi 1201 g în Moldova) de făină bună şi opăriţi-o cu o litră (o litră – 250-300 grame) de lapte. Lăsaţi să se răcească puțin și, apoi, amestecaţi-o cu 25 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) drojdii de bere şi altă litră de lapte, și puneţi-o la dospit. În acest timp, bateți trei ouă cu 70 dramuri unt topit,

sarea trebuitoare, amestecaţi toate cu aluatul dospit şi frământaţi ca la o oră; dacă voiţi, puteţi pune şi 50 dramuri zahăr. Dacă aluatul nu e bine dospit, muiaţi-l ca lapte şi-l mai frământați. După ce se va dospi bine, îi dați forma cornurilor, le puneţi pe o tavă, unsă cu unt, le mai lăsaţi puțin a se dospi, le ungeţi cu ou şi le daţi în cuptor cu foc moale (1846, pp. 94, 95).

Kuglupf. Se ia jumătate de oca (oca – 1271 g în Muntenia şi 1201 g în Moldova) făină din cea mai bună și se amestecă cu 1 litră (o litră – 250-300 grame) lapte călduţ. Se frământă într-o covată, până se face o cocă destul de groasă, apoi se acoperă cu o faţă, de masă și se lasă să stea la un loc cald, o jumătate de oră. În acest timp, se topesc 12 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) drojdii de bere proaspete cu puţin lapte rece și se adaogă la coca sus-zisă, după ce s-a mai frământat cu lingura puţin. Apoi se mai pune 1 litră (o litră – 250-300 grame) smântână, bună, proaspătă, trei litre făină şi puțină sare, și se acoperă iar, lăsând-o să stea, până se va dospi bine, adică până va creşte aluatul. Când aluatul va fi de-ajuns crescut, ceea ce se recunoaşte când începe a crăpa ici și colo, se ia din nou la bătut cu lingura şi i se adaogă 1 litră smântână dulce proaspătă și încă trei litre făină, și iară se amestecă, mai punând încă o litră lapte și puţină sare. Se despart gălbenușurile a zece ouă și se bat într-un vas, cu 80 dramuri zahăr pisat, până începe a se albi şi a se îngroșa; albușurile se bat deosebit, până se face o spumă consistentă, și se amestecă în aluat, împreună cu o ceşcuţă nu prea plină de rom, coajă de lămâie rasă cu o mână bună de stafide fără sâmburi, o mână de migdale bine tocate cu cuțitul și o litră de unt proaspăt, care se va topi mai întâi și se va lăsa să se răcească puțin,

să nu fie prea fierbinte. Toate acestea, amestecate bine se iau la frământat cu mâna, până când începe aluatul a face băşici și a nu se mai lipi de mână şi de vasul în care se află. Apoi se pune în formă unsă bine cu unt şi presărată cu midgale tăiate lungi şi subțiri. Forma se umple numai până la jumătate, se acoperă cu un capac și se ţine la căldură, până când aluatul va creşte atât încât să umple forma de la sine din acel aluat, apoi se pune în cuptor ca de: cozonac, adică să nu-i fie focul prea iute, iar după ce se va coace, se răstoarnă pe masă Și să nu se taie înainte de a se răci de tot (1846, pp. 95, 96).

Prăjituri pripite / pentru cafea cu lapte sau ceai. Ametecaţi o litră (o litră – 250-300 grame) unt, până se va înălbi, adăugaţi 14 gălbenușuri de-ou, unul după altul, o litră făină de cea bună, puțină sare, 25 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) zahăr, trei linguri drojdii de bere, 50. dramuri lapte, bateți-le bine cu o lingură de lemn, o jumătate de oră, apoi puneţi spuma de la 6 albușuri într-o tingire, unsă cu unt, presărați cu franzelă rasă, puneţi coca înăuntru și lăsați să se umple încă o dată; atunci dați-le la cuptor cu foc moale, o jumătate de oră (1846, pp. 96, 976).

Clătite. Batem trei ouă, o ceaşcă de lapte şi câteva linguri de făină, amestecând toate bine şi le subțiem cu lapte, până se fac ca o smântână subţire, în care punem și puţină sare. Punem apă într-o tigaie cu coadă, o linguriţă de grăsime, punem tigaia pe flacără, iar când s-a topit untura și s-a înfierbântat tigaia, punem câteva linguri din aluatul cir și plecăm tigaia în dreapta și-n stânga, înainte şi înapoi, ca aluatul să-i acopere tot fundul, punem tigaia iară

pe flacără și, când s-a copt clătita pe o parte, o întoarcem pe cealaltă, ca să se coacă amândouă feţele. Cum e gata o clătită, o punem pe o farfurie, aşezată pe marginea sobei, ca să rămână caldă.

Acestea sunt clătite goale. Dacă avem lictar (magiun, miere de prune sau de mere sau de măceșe), ungem fiecare clătită cu lictar şi o facem sul. Bune sunt clătitele şi cu brânză. Pentru acestea radem, înainte de a ne apuca de coptul clătitelor, brânză pe răzătoare, tocăm mărunt mărar spălat și-l amestecăm cu brânza. Apoi ne apucăm de clătite. Când s-a copt o clătită pe o parte, o întoarcem, iar pe jumătatea din partea coaptă presărăm brânză şi o acoperim cu cealaltă jumătate a clătitei. Aşa îndoită, o întoarcem să se coacă cât trebuie, o scoatem şi vine alta la rând.

Clătitele făcute în felul arătat ies de multe ori cam pieloase. Ca să fie mai fragede, adăugăm la aluatul de clătită şi cartofi cruzi. Pentru clătitele acestea ne trebuie doi cartofi mari, 2 ouă, o jumătate litru de lapte şi 45 linguri de făină. Curăţi cei doi cartofi mari cruzi (nefierţi) şi îi razi pe răzătoare într-un vas; baţi cele două ouă în jumătate din făină şi jumătate din lapte mestecând şi punând şi puţină sare. Pui apoi răzătura de cartofi, amesteci, pe urmă pui şi cealaltă jumătate de lapte. Dacă aluatul e prea gros, mai pui puţin lapte. Coptul clătitelor cu cartofi se face ca şi la celelalte (1928[46], pp. 47, 48).

Uscăţele se fac din o jumătate kilogram de făină albă, două linguri de smântână, două ouă, sare cât prinzi în trei degete și apă cât să iasă un aluat ca cel de tăiţei. Aluatul îl frământi pe cârpător, până nu se mai lipește nici de

---

[46] Ana Victor Lazăr, *Bucătăria gospodinei de la sate*, Biblioteca Astrei, Sibiu 1928

cârpător, nici de mâini, îl întinzi cu făcăleţul, faci o pătură ca şi pentru tăiţeii cu brânză (adică mai groasă decât la tăiţeii de supă), tai cu cuțitul fâşii de un deget lungime şi de câte doi centimetri lăţime și le coci în untură fierbinte sau în unt, pe amândouă feţele. Untură să fie multă. După ce s-au copt, le scoatem cu grijă, să nu se sfarme, le punem pe o farfurie mare, le presărăm eu puţină scorţișoară măcinată şi cu zahăr pisat mai mult. Uscăţelele sunt bune și calde, și reci (1928, pp. 48, 49).

Cozonacul. Opărești, într-un vas, patru linguri de făină, cu lapte fierbinte, pentru plămădeală, și amesteci pentru a se răcori. Într-o ulcică pui lapte cald, cu o bucăţică de zahăr și cu de un leu drojdie, la un kilogram de făină. Când s-a răcorit plămădeala, astfel ca să poţi suferi degetul în ea, amesteci drojdia și o baţi bine, până se face băşici, presari făină pe deasupra și pui plămădeala să crească, la căldură. În timpul când creşte, spargi ouăle – patru la un kilogram de făină, le baţi într-o farfurie, punând o linguriţă rasă de sare, pui la încălzit patru linguri de grăsime, pregătești kilogramul de făină, să fie gata cernută, în vasul în care vrei să frămânţi, pui cinci linguri vârfuite de zahăr pisat, vanilie tăiată mărunt sau coaja rasă de la o lămâie. Acum te apuci de frământat, turnând plămădeala în vasul cu făina, ouăle, lămâia şi zahărul. Pui lapte căldicel şi frămânţi mereu. Lapte pui atâta ca să dea un aluat moale, dar nu curgăcios. Când nu se mai prinde aluatul nici de mână, nici de vas, pui grăsimea și îl mai frămânţi vreo douăzeci de minute, îl presari cu făină și îl lași să se dospească, acoperindu-l cu o cârpă curată şi, peste ea, cu ceva de lână. După ce s-a ridicat aluatul, îl punem pe cârpătorul presărat cu făină, îl întindem cu făcăleţul numai atâta cât e de larg

vasul în care vrem să-l coacem, ungem vasul cu grăsime, facem aluatul sul și-l punem în vas, unde-l lăsăm să se ridice a doua oară. Trebuie ţinut bine minte că din aluat să punem în vas numai atâta ca să treacă de jumătatea vasului, ca să aibă unde crește, până ce-l punem la copt. Vasele cu aluat să stea, până să crească, la loc cald, mai bine pe un scaun, lângă sobă sau pe masă, dacă masa e aproape de cuptor, acoperindu-le cu o hârtie. Nici pe uşă să nu prea umblăm. După ce s-a ridicat aluatul peste marginea vaselor, îl ungem cu ou bătut și-l punem la copt (1928, pp. 49, 50).

Găluște cu prune. Opărim prunele și le punem pe o sită, să se scurgă. Le curăţim de pieliță, scoatem sâmburii, dar nu spărgându-le, ci împingând sâmburele cu un lemnişor, dinspre coadă, spre vârf. Facem apoi un aluat ca cel pentru găluște de cartofi, îl întindem cu făcălețul pe cârpătorul presărat cu făină, tăiem cu cuțitul bucăţi de mărimea unei palme şi grosimea unui creion, punem o prună la mijloc și formăm, cu mâinile, găluştele, pe care le punem tot pe cârpător, până ce am terminat cu toate. De mai înainte încă trebuie pusă o oală la foc, umplută pe jumătate cu apă, în care am pus şi o linguriţă de sare. Când e apa în clocot, punem găluștele, dar nu acoperim oala. Găluştele trebuie să fiarbă în clocot timp de un sfert de oră, socotit nu de când le-am pus în oală, ci de când a început să dea apa în undă, după ce le-am pus la fiert (1928, p. 51).

Găluşte cu brânză de vacă (lapte acru scurs). Trecem prin sită o jumătate litru de brânză de vacă. Într-un blid amestecăm o lingură de unsoare (untură), până face spume, punem un vârf de cuţit de sare şi patru ouă întregi,

le amestecăm bine, apoi punem brânza de vacă şi amestecăm, și trei sau patru linguri vârfuite de făină, facem găluștele rotunde, de mărimea unui ou de găină, le punem pe un cârpător, presărat cu făină, până le isprăvim pe toate, punem într-o oală mai mare apă, până la jumătatea vasului, un vârf de cuţit de sare, iar când clocotește apa, punem toate găluştele, pe rând, în oală, să fiarbă în clocot un sfert de oră. După ce au fiert, luăm vasul de pe foc, scoatem găluștele, le punem pe o farfurie, formând cu ele o moviliţă şi punând farfuria la căldură. Frigem apoi în două linguri de untură, două linguri de pesmet, grijind sa nu se ardă, turnăm pesmetul peste găluște, presărăm și o lingură de zahăr pisat peste ele și găluștele se pot mânca (1928, pp. 51, 52).

Plăcintă cu carne. Ia un kilogram de carne, 3 ouă, sare și le frământă, adăugând mereu apă căldicică; când nu se mai lipește de masă, iei coca și o bați, lovind-o de masă de mai multe ori. În urmă, o acoperi cu un șervet și o lași să stea ca o jumătate de oră, o tai în vreo 10 sau 16 bucățele, le întinzi ca de mărimea unui taler mic, le ungi cu unt, fiecare în parte, și le pui una peste alta. Faci două grămezi, una cu 6 foi, alta cu 10 foi. Apoi toci carnea, o prăjești pe jumătate în unt (să rămână puțin zemoasă), prăjești puțină ceapă și o amesteci cu carnea, adăugând sare, piper, scorțișoară rasă și un ou. Întinzi cu vergeaua grămada cu 6 foi, o faci de mărimea tavei, o așezi în tavă unsă, pui tocătura. Apoi întinzi cu vergeaua grămada de 10 foi, și acoperi cu ea tocătura Pui tava la cuptor. Focul să nu fie prea iute. Când s-a copt servești (1935[47], pp. 405, 406).

[47] Constantin Bacalbaşa, „*Dictatura gastronomică: 1.501 feluri de mâncări*", Bucureşti 1935

Plăcintă cu mere. Faceți aluatul întocmai ca cel pentru plăcintă cu carne. Merele, în cantitatea ce o doriți, le curățați de coajă și le radeți pe o răzătoare mare, până dați de mijlocul cu semințe, pe care îl aruncați. Apoi puneți această răzătură – să zicem de 1 kilogram și jumătate de mere – într-o cratiță, pe care o puneți pe un foc potrivit, pentru ca merele să-și lase zeama. Când această zeamă a apărut destul, presărați peste răzătură zahăr în praf, cantitatea unui pahar de 250 grame. Adăugați un praf de vanilie. Cine vrea, adaogă și 200 grame stafide sultanii, pe care le toarnă peste mere imediat după zahăr. Aceste stafide dau plăcintei un gust foarte bun. Când zeama merelor a scăzut de tot, puneți merele peste coca întinsă și o acoperiți cu cealaltă, întocmai cum s-a făcut cu carnea. Puneți la cuptor pe un foc potrivit (1935, p. 406).

Plăcintă cu brânză. Aluatul se face tot ca pentru celelalte plăcinte. Iei brânza dulce de vacă, o frământi cu lingura, îi amesteci 4 gălbenușuri de ouă, zahăr, coajă de lămâie rasă și puțină smântână. Amesteci bine, pui amestecul între foi, precum ai făcut cu carnea. Pui la cuptor, pe foc domol, după ce ai stropit aluatul cu zahăr pisat (1935, p. 406).

Baclava. Ia un kilogram de făină, un ou, un păhărel de vin alb și o linguriță de unt: frământă acestea, adăugând mereu apă, până ce vei face un aluat moale ca pentru ștrudel, îl mai lași să stea. Din acest aluat, faci 25 sau 30 de bucățele și le întinzi în tavă. Ungi tava cu unt și pui foile, una câte una, stropindu-le cu unt și presărând pe fiecare foaie migdale pisate cu zahăr și vanilie. Cantitatea să fie o jumătate kilogram migdale și 250 grame de zahăr. După ce

ai așezat toate foile, torni unt fierbinte peste ele și pui la cuptor, pe foc domol. Faci un sirop, cu 1 kilogram zahăr și 500 grame apă, și, când baclavaua e pe jumătate gata, o scoți din cuptor, o opărești cu siropul și o pui iarăși în cuptor. Când e gata, o tai în bucățele (1935, p. 407).

Mucenici. Ia făină, plămădește și frământă aluatul cu apă, până se face tare ca aluatul de pâine, apoi lasă-l să se dospească. Să iei apoi o bucată dintrînsul, împletești și faci covrigi, pe care îi pui la cuptor. De altă parte, se face un sirop cu zahăr și cu apă de flori sau vanilie, iar alături se pisează nuci, zahăr și scorțișoară. Toate acestea să se amestece. Când covrigii s-au copt, îi scoți din cuptor, cu o pană îi ungi cu sirop, apoi îi tăvălești în praful de nuci, zahăr și scorțișoară (1935, p. 407).

„Bătălia culinară"

Ca şi în cunstrucţia de case, ca şi în muzica naţională, târgul şi curtea boierească au constituit, de-a lungul timpului, inspiraţie şi pentru arta culinară valahă, numită, din 1848, datorită unei convenţii semnată de Avram Iancu şi Lajos Kossuth[48], românească. Dar trebuie precizat de la

[48] Jancsó, Benedek, *A román nemzetiségi törekvések története és jelenlegi állapota* (Istoria și starea actuală a öaspirațiilor naționale românești), Budapest 1896, pp. 165, 166 – citate din Bălcescu,

început că bucătarii, ca şi lăutarii, conform mărturiilor documentare, inclusiv recensămintelor, erau bucătari profesionişti, formaţi din rândul robilor ţigani, aşa că şi reţetele anterioare revoluţiei de la 1848, respectiv „*200 de reţete boiereşti*", publicate de Mihail Kogălniceanu şi Costache Negri (pe care le-am transcris în litere latine şi le-am publicat separat), şi „*Noua carte de bucate"* a postelnicului Manolachi Drăghici, reprezintă reţete practicate de bucătarii ţigani la curţile boiereşti, adesea bazate pe soluţii gastronomice străine.

În recensământul din 1770-1774, de pildă, întâlnim, la Băloşenii Hârlăului[49], pe „Ion, bucătar, ţigan", la Bogdăneştii Bacăului[50], pe „Ştefan, bucătar, ţigan", la Brăeştii Dorohoiului[51], pe „Gheorghi, bucătar, ţigan", la Buciuleştii Neamţului[52], „Un bucătar, ţigan", la Buzenii Botoşanilor[53], pe „Ion, bucătar, ţigan", iar la câte o nuntă boierească, precum cea de la Bursucenii Sucevei, din 1851, erau aduşi „bucătari din toate părţile veniseră în ajutorul ţiganului lui Vrânceanu… Pe lângă cele mai fine producte ale bucătăriei franceze, nu puteau lipsi nici mâncărurile

---

Nicolae, *Istoria romanilor sub Michaiu Voda Viteazul*, Edit. II Bucuresci, pp. 329-324 és 361, 362

[49] ACAD. ŞT. RSS MOLD., *Moldova în epoca feudalismului*, VII, II, Chişinău 1975, pp. 255, 256

[50] ACAD. ŞT. RSS MOLD., *Moldova în epoca feudalismului*, VII, II, Chişinău 1975, pp. 341, 342

[51] ACAD. ŞT. RSS MOLD., *Moldova în epoca feudalismului*, VII, II, Chişinău 1975, pp. 252, 253

[52] ACAD. ŞT. RSS MOLD., *Moldova în epoca feudalismului*, VII, II, Chişinău 1975, p. 31

[53] ACAD. ŞT. RSS MOLD., *Moldova în epoca feudalismului*, VII, II, Chişinău 1975, pp. 199, 200

moldoveneşti, și, mai înainte de toate, plachia de gâscă. Afară se cântau valuri și polka-mazurka (taraful lui Barbu Lăutarul şi Ion Angheluţă), astfel că pe tineri abia îi răbda inima pe scaune”[54], după cum mărturisea, din postura de participant la nuntă, Wilhelm Kotzebue[55]. Bucătarii ţigani schimbau între ei reţete, iar pe cele mai rare şi mai valoroase le cumpărau cu bani de la confraţii lor mai norocoşi, în vreme ce reţetele mai uşor de practicat se răspândeau prin satele apropiate, fie prin intermediului slujnicuţelor, fie printr-un troc pe care îl practicau bucătarii ţigani cu sătenii. Iar de aici, datorită hramurilor şi nunţilor, reţetele cu bucate pe gustul valahilor migrau dintr-o zare în alta.

Şi mai existau bucatele ruseşti, tătăreşti, ungureşti, săseşti, armeneşti, evreieşti, care se răspândeau în mod natural, mai ales cele de copturi, prăjituri, dulceţuri şi compoturi. În condiţiile acestea, nu prea putem vorbi de un specific creativ al bucătăriei româneşti, deşi suntem atât de mândri de sarmalele, răciturile şi mititeii noştri, pe care reţetele boiereşti le ignoră cu desăvârşire, pe parcursul istoriei, cu excepţia „găluştelor de post”.

Prin abundenţa de reţete de bucate, care ne-au răsfăţat străbunii, se află şi câteva care se moştenesc şi de alte neamuri din vremurile celor mai vechi ritualuri religioase

---

[54] Toate ispisoacele și recensămintele anterioare confirmă că bucătarii boierești, ca și lăutarii, erau țigani; datorăm, deci, țiganilor și tradiția culinară, nu doar cea lăutărească – n. n.

[55] Kotzebue, Wilhelm, *Lascăr Viorescu /O icoană a Moldovei din 1851*, în *România Liberă*, Nr. 3238, Anul XII, joi 23 iunie / 5 iulie 1888, pp. 2, 3; Nr. 3241, Anul XII, marți 28 iunie / 10 iulie 1888, pp. 2, 3; Nr. 3457, Anul XIII, marţi 28 martie / 9 aprilie 1889, p. 2; Nr. 3459, Anul XIII, joi 30 martie / 11 aprilie 1889, pp. 2, 3;

europene, cea consacrată ca atare fiind pasca, doldora de semnificaţii şi de simboluri ale nuntirii cosmice, ca şi cozonacul împletit, sfinţişorii sau mucenicii şi celelalte copturi împletite, menţionate de colindele „laice", stigmatizate în ultimul mileniu drept „cântece drăceşti" sau „blestemate colinde păgâneşti", deşi erau cântecele nuntirii cosmice, nuntire adoptată de creştinism, dar cu simbolistica lui Hristos (Mirele Cosmic, „Soarele Dreptăţii", în Sf. Augustin) şi a Bisericii (Fecioara Cerească). Dar mai exista, pe la 1842, o reţetă ciudată, care presupunea multe, multe ore de muncă, inclusiv două ore şi jumătate de frământat, cu schimbul, obligatoriu de către câţiva bărbaţi zdraveni: Babele ruseşti.

Reţeta, abandonată datorită trudei iniţiatice (inclusiv mămăliga din făină de grâu, şi celelalte frământări), a fost abandonată după anul 1900, dar nu înseamnă o reţetă rusească, pentru că şi asupra „babelor ruseşti" legea degradării sensului a acţionat pripit. Judecând după reţetă, produsul culinar omagia cuplul de strămoşi iniţiali (Adam şi Eva), semnificaţia aceasta existând, ignorată, şi la vestitele „Babe" din Bucegi, care se referă la „Ba-Ba", adică la moşul şi moaşa începuturilor, când nu se cunoştea numărătoarea şi oamenii repetau de atâtea ori „Ba" de câte ori se menţiona încă un strămoş.

Semnificaţiile acestea, în formele de reminescenţe, pe care le-am moştenit, întregesc un dat iniţial al ceremoniilor cereşti, păstrate, la nivel subconştient („aşa am apucat") sau prin schimbarea voluntară a sensurilor, la nivelul religiei creştine. Fără îndoială, reţetele vechi de bucate înseamnă niveluri de evoluţie a esteticii gustului, din ce în ce

mai golite de metafizic, în proporţie cu progresele civilizaţiei – după cum avertizau vechii egipteni. Avem dreptul să le luăm ca atare, să ne aşezăm, în mod simbolic, la masă cu strămoşii, eventual ascultând, drept chemare, şi vreun cântec din vremurile lor, deşi la fel de simbolic este să-i aducem în vremea noastră şi să-i aşezăm în capul mesei. În fond, asta a şi fost intenţia acestei antologii culinare, pe care am lucrat-o împătimit, dar convins că, pe calea muncii, se vor mai deschide nişte ferestre, din cele de care eu am întotdeauna nevoie.

Bibliografie

Manolachi Drăghici (1801-1887), *Reţete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert întâiul bucătar al Curţii Franţei, potrivit pentru toate stările*, Iaşi 1846, retipărită drept *Noua carte de bucate*, Galaţi, fără an

Ana Victor Lazăr, *Bucătăria gospodinei de la sate*, Biblioteca Astrei, Sibiu 1928, Ediţia a II-a, Sibiu 1932

Constantin Bacalbaşa, „*Dictatura gastronomică: 1.501 feluri de mâncări*”, Bucureşti 1935

ACAD ROMÂNĂ, *Călători străini despre Ţările Române*, vol. II, Editura Ştiinţifică, Bucureşti, 1970

ACAD ROMÂNĂ, *Călători străini despre Ţările Române*, Serie nouă, vol. III, Editura Academiei Române, Bucureşti, 2006

ACAD ROMÂNĂ, *Călători străini despre Ţările Române*, vol. V, Editura Ştiinţifică, Bucureşti, 1973

ACAD. ŞT. RSS MOLD., *Moldova în epoca feudalismului*, VII, II, Chişinău 1975

Bălcescu, Nicolae, *Istoria romanilor sub Michaiu Voda Viteazul*, Edit. II Bucuresci

Brillat-Savarin, Jean Anthelme, *Fiziologiei gustului*, Paris 1883

Cantemir, Dimitrie, *Descrierea Moldovei*, Bucureşti 1970

Ghibănescu, Gh., *Surete şi Izvoade*, vol. X, Iaşi 1915

Iorga, N., *Documente şi cercetări asupra Istoriei financiare şi economice a Principatelor Române*, Bucureşti 1900

Iorga, N., *Istoria Românilor*, vol. VIII, Bucureşti 1938

Jancsó, Benedek, *A román nemzetiségi törekvések története és jelenlegi állapota* (Istoria și starea actuală a öaspirațiilor naționale românești), Budapest 1896

Kotzebue, Wilhelm, *Lascăr Viorescu /O icoană a Moldovei din 1851*, în *România Liberă* 1888, 1889

Sion, Constantin, paharnic, *Arhondologia Moldovei*, Iaşi 1892

Theodorescu, Barbu, *Contribuţiuni la cunoaşterea strămoşilor lui Nicolae Iorga*, Bucureşti 1948

Unirea Poporului, anul X, nr. 20, Blaj 20 mai 1928
Unirea Poporului, anul X, nr. 41, Blaj 14 octombrie 1928

Cuprins

Povestea artei culinare p. 3
Supe, ciorbe (zămuri, fierturi) p. 47
Sosuri (salcii) pentru rasoale de carne, de păsări şi de peşte p. 69
Garnituri pentru bucate p. 76
Fripturi şi tocăniţe p. 78
Bucate, mâncăruri p. 93
Aluaturi, copturi p. 118
„Bătălia culinară” p. 130
Bibliografie p. 134

„În alimentație, ca și în politică,



abuzul este... anticonstituțional”!